Kalte Köstlichkeiten wie noch nie

Das große Bildkochbuch · 400 Farbfotos

Gräfe und Unzer

Kalte Köstlichkeiten wie noch nie

Baron de

Kalte Köstlichkeiten wie noch nie

Das neue große Bildkochbuch der Kalten Küche. Mit den 555 besten Garnier-Ideen der Welt - ganz in Farbe.

Die Rezepte - darunter ihre beliebtesten und erfolgreichsten - stellten CHRISTIAN TEUBNER und ANNETTE WOLTER zusammen.

Die Bilder gestaltete CHRISTIAN TEUBNER

Gräfe und Unzer

Ein Wort zuvor

Zwei Jahre lang haben wir für dieses Werk ausgewählt, probiert, gekocht, garniert und fotografiert – nun kann es endlich erscheinen: Das große Bildkochbuch der Kalten Küche unserer Zeit. Es stellt erstmals die 555 besten und originellsten Rezept- und Garnier-Ideen in Farbbild und Text vor, und zwar so, daß sie jedem auch ohne besondere Vorkenntnisse sicher gelingen.

Die Kalte Küche – wesentlicher Bestandteil unserer Eßkultur – gewinnt mehr und mehr an Bedeutung, denn zeitgemäße Lebensweise, ernährungsphysiologische Erkenntnisse und der kulinarische Trend der großen Meisterköche gaben ihr völlig neue Impulse. Qualität und Frische sowie Einfachheit der Mittel sind heute oberstes Gebot, dem so manche Schnörkel zum Opfer fielen. In diesem Sinne ist die Kalte Küche in unserer Zeit ein unentbehrlicher Teil des täglichen Speiseplanes, der gepflegten Gastlichkeit und großer Festlichkeiten.

Bei der Auswahl der Rezepte haben wir uns gefragt: Zu welchen Anlässen werden kalte Gerichte serviert? Welche Grundzutaten werden häufig verwendet, welche für besondere Gelegenheiten bevorzugt? Aus der Beantwortung dieser Fragen ergab sich die Kapitelfolge: Belegte Brote, Sandwiches und Smörrebrøds zum Sattwerden oder als Imbiß, hergestellt aus einfachen Zutaten, jedoch niemals alltäglich und reizlos, Salate als frische Beigabe, als selbständige Mahlzeit, als Partygericht

oder exklusive Schlemmerei, perfekte Portionsteller als bekömmliche und exquisite Teller-Mahlzeiten, Varianten mit Ei und Gemüse mit feiner Füllung – überall wird gezeigt, wie man Herkömmliches einmal anders als gewöhnlich servieren kann.
Für Feiern und Feste werden in diesem Buch die feinsten Pasteten, Terrinen und Galantinen vorgestellt – Privilegien der hohen Kochkunst, die dank der genauen Beschreibungen und der Farbfotos jeder Hausfrau, jedem ambitionierten Hobbykoch sicher gelingen werden. Neben besonderen Rezeptideen für Fisch und Meeresfrüchte stehen Anleitungen für ein stilvolles Krebs- und Austernessen, für Gravad Laks, Hummer und getrüffelte Languste. Von einfach bis anspruchsvoll reichen die Vorschläge für kalte Platten mit Wurst, Schinken, Braten und Käse. Schlemmereien mit exotischen Früchten und Aspikgerichte mit Krabben, Fisch, Geflügel, Gemüse und Wild sowie deftige Sülzen nach Hausmacher Art sollen an die vielfältigen, oft nicht genützten Möglichkeiten der Kalten Küche erinnern.
Schließlich finden Gastgeber und Gastgeberin noch originelle Vorschläge für feines Salzgebäck und begehrte Mitternachtssuppen.
Ein großes Buffet gelingt ohne Kopfzerbrechen, ob Jugendparty, Champagner-Frühstück, ländliches Buffet, Schweizer Einladung, Silvester an der Seine, Smörgas-Bord, dänisches, italienisches, klassisches oder großes Festbuffet. Die situationsbezogenen Angebote werden den Ansprüchen auch verwöhnter Gourmets gerecht.

Neben den vielen Rezepten mit bewährter Tradition, die zum unerläßlichen Repertoire der Kalten Küche gehören, stehen zahlreiche moderne Rezepte nach der Devise: So gut und so einfach wie möglich. Alle Gerichte in diesem Buch erfüllen hohe feinschmeckerische Ansprüche und in der Art des Garnierens die Anforderungen der modernen Küche.
Damit alles gelingt, haben wir in den ergänzenden Teilen ausführlich über den Umgang mit den wichtigen Grundzutaten berichtet; viele Zeichnungen machen die Grundrezepte der Kalten Küche leicht verständlich und helfen beim Nacharbeiten der Garniervorschläge. Ein Abschnitt über das Einfrieren aller benötigten Zutaten, ein Lexikon der Kalten Küche sowie ein Kapitel über die Getränke, die dazugehören, vervollständigen das vorliegende Buch zum kompletten Ratgeber für alles, was mit der Kalten Küche zusammenhängt. Das umfangreiche doppelte Register nach Rezepttiteln und Hauptzutaten macht alle Informationen schnell und sicher zugänglich.
Viel Freude beim Kochen, Gestalten und Genießen sowie reichliche Anerkennung wünschen Ihnen die Autoren

Christian Teubner
und
Annette Wolter

Wenn nicht anders angegeben, sind alle Rezepte für 4 Personen berechnet.

Sie finden in diesem Buch

Die wichtigsten Grundzutaten

9 Brot als Grundlage
11 Butter als Begleiter
12 Von Ei bis Mayonnaise
13 Wurst- und Fleischwaren
14 Käse in der Kalten Küche
17 Schal- und Krustentiere
20 Fisch richtig zubereitet
22 Kalte Braten aller Art
25 Gemüse von A bis Z
32 Obst von A bis Z

Grundrezepte der Kalten Küche

39 Brot selbst gebacken
41 Mayonnaise-Varianten
43 Pasteten, Terrinen, Galantinen
46 Süße Extras
47 Das herbe Gelee
48 Praktischer Rat vor dem Start

Raffiniert belegt

50 Delikate Brote
56 Sandwich/Smörrebrod
62 Schnittchen und Canapés
66 Pikante Brotaufstriche

Raffiniert gefüllt

68 Überraschungs-Brote

Würzige Snacks

70 Beliebte Häppchen
80 Cocktailbissen exquisit

Kleine kalte Vorspeisen

86 Französische Hors d'Oeuvre
88 Antipasti aus Italien
90 Festliche Entrées

Pasteten-Palette

96 Krustenpasteten
99 Terrinen für Verwöhnte
102 Gourmet-Galantinen

Mittelpunkt: Salat

104 Leichte Salate
112 Nouvelle cuisine
114 Salat als Mahlzeit
130 Party-Salate
140 Obstsalate
150 Salat-Rohkost
154 Salat-Party

Köstlichkeiten in Aspik

156 Seafood zart umhüllt
158 Herzhafte Tellersülzen
160 Bunte Gemüsesülzen
164 Festliche Gelees

Varianten mit Ei

166 Gefüllte Eier
168 Eier raffiniert serviert
170 Eier-Spezialitäten

Gemüse in der Kalten Küche

172 Gemüse mit feiner Fülle

Exotische Früchte

178 Pikante Schlemmerteller
182 Delikat und süß

Aus Fluß und Meer

184 Muscheln aller Art
186 Krabben, Scampi, Shrimps
188 Fisch-Spezialitäten
192 Krebse, Hummer und Langusten
194 Köstliches mit Kaviar
196 Fisch zart geräuchert
200 Heringsschwärmereien

Fleisch kalt serviert

204 Große Braten
208 Wild und Wildgeflügel
210 Feine Geflügelplatten
212 Fleisch-Spezialitäten

Käse reizvoll angeboten

218 Käseplatten

Delikates Drumherum

220 Kräuteröl, Kräuteressig
222 Buttermischungen
224 Feinschmecker-Saucen
226 Die feinen Dips
228 Pikant eingelegt

Feine Suppen kalt und warm

232 Kalte Suppen
238 Mitternachtssuppen

Prächtiges Partygebäck

242 Knuspergebäck
245 Gebacken und gefüllt

Perfekte Portionsteller

250 Die kleine Mahlzeit

Festliche Arrangements

260 Party-Buffet
262 Kalte Platten
268 Kalte Buffets

Rund um die Kalte Küche

281 Das gute Werkzeug
283 Anrichten und Verzieren
287 Selbst einfrieren
296 Lexikon der Kalten Küche von A bis Z

Getränke, die dazu gehören

302 Tafelwasser und Säfte
303 Wissenswertes vom Bier
304 Kleine Weinkunde
305 Schorle und Bowlen
306 Die Hausbar

Zum Nachschlagen

310 Register der Hauptzutaten
313 Rezept- und Sachregister

Die wichtigen Grundzutaten

Die Zutaten in der Kalten Küche sind im Prinzip die gleichen wie die für warme Gerichte, nur werden die gegarten Speisen kalt gereicht. Hinzu kommen die frischen Salate, die Rohkostsalate, belegten Brote und seit der großen Reform aus Frankreich, die von der »Nouvelle Cuisine« ausging, letztlich auch die rohen oder fast rohen Gemüse und der rohe Fisch.
Wenn die Kalte Küche ihren vollen Reiz entfalten soll, gilt für sie noch mehr als für jedes andere Küchen-Ressort die Forderung: Höchste Qualität aller Grundzutaten ist unerläßlich! Schließlich bestehen ihre schmackhaftesten Speisen aus wertvollen eiweißreichen, also leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch, Wurst, Schinken, Käse und Eiern, die nach dem Garen nicht sofort serviert werden, sondern zunächst erkalten müssen, bevor sie weiter verwendet werden. Außerdem bietet man Obst, Blattsalate, Gemüse und Kräuter sowie Brot, Butter, Würzsaucen und Eingelegtes in einer Form an, in der mindere Qualität kaum zu vertuschen wäre. Richtiger Einkauf und richtige Vorratshaltung sind daher von großer Bedeutung. Die Beschreibung der wichtigsten Grundzutaten der Kalten Küche erfolgte daher unter diesen speziellen Aspekten.

Brot als Grundlage

Brot, das im Handel in mehr als 200 Sorten angeboten wird, ist nicht nur in Form von belegten Broten solide Grundlage der Kalten Küche, sondern auch sättigende Beilage zu Salaten, Cocktails, Sülzen, Eiern und kaltem Braten. Wichtig ist, daß es nicht zu frisch und nicht überlagert verwendet wird. Zu frisches Brot läßt sich schlecht aufschneiden und bestreichen, und außerdem ist es schwer bekömmlich. Altbackenes Brot ist trocken und krümelig, und vor allem hat es seinen würzigen Geschmack eingebüßt. Am besten eignet sich 1 Tag altes Weißbrot oder 2 bis 3 Tage altes Misch- oder Roggenbrot. Ausnahme: Brötchen müssen tagfrisch sein!

Die Brotsorten

Ihrer Zusammensetzung nach unterscheidet man die folgenden Brotsorten:

Vollkornbrot: hoher Anteil an Roggen- oder Weizenvollkorn-Grobschrot
Roggenbrot: aus Roggenmehl von 80%iger Ausmahlung
Roggenmischbrot: aus mindestens 50% Roggenmehl von 70- bis 80%iger Ausmahlung
Weizenmischbrot: aus mindestens 50% Weizenmehl von 70- bis 80%iger Ausmahlung
Weißbrot: aus Weizenmehl von 70%iger Ausmahlung
Toastbrot: aus kleberreichem Weizenmehl von 40- bis 70%iger Ausmahlung mit Zusätzen, die die Bräunung fördern
Spezialbrot aus speziell hergestellten Mahlerzeugnissen: zum Beispiel Steinmetzbrot (Vollkorn-Roggenbrot, Vollkorn-Weizenbrot oder Vollkorn-Mischbrot), Grahambrot (Vollkornbrot aus geschrotetem Weizen), Schlüterbrot (Roggen-Vollkornbrot mit Kleieanteil), Weizenkeimbrot (Schrotbrot aus Weizen- oder Roggenmehl mit Weizenkeimen angereichert)

Brot als Grundlage

Besonders geeignet für die Kalte Küche ist schließlich Vollkornbrot, das bereits in kleine Quadrate oder in runde Scheiben von der Größe eines 5-Mark-Stückes geschnitten ist. Außerdem gibt es in Scheiben geschnittenes Vollkornbrot in Dosen, ideal als Vorrat für unvorhergesehene Gelegenheiten. Nicht zu vergessen: Verschiedene Brottypen können Sie bequem und risikolos mit den fertigen Backmischungen selbst backen. Einige Grundrezepte für Brot aus eigener Zubereitung finden Sie auf Seite 39 ff.

Brot richtig aufbewahren

Brot wird in Laiben ab 500 g angeboten, Stangenweißbrot schon ab 250 g und geschnittenes Brot in Paketen aus Stanniolpapier, Wachspapier oder Folie ebenfalls ab 250 g. Obwohl sich Brot nur verhältnismäßig kurz hält, können Sie sich bei richtiger Aufbewahrung den Luxus leisten, im Alltag und erst recht bei besonderen Gelegenheiten mit mehreren Brotsorten aufzuwarten.

- Unverpacktes Brot sollte möglichst frisch gekauft und dann gelagert werden, bis es sich gut schneiden läßt. Am besten lagern Sie es in einem speziellen Brotkasten. Dieser muß luftdurchlässig sein, damit das Brot »atmen« kann und nicht »schwitzt«. Zur besseren Luftzirkulation legen Sie das Brot auf einen Rost aus Holz oder Kunststoff. Vielfach ist der Brotkasten bereits Bestandteil eines Küchenelementes. Prüfen Sie, ob die nötigen Belüftungsschlitze angebracht sind.
- Wenn Sie keinen Brotkasten besitzen, können Sie Brot sehr gut in einem mit Gaze abgedeckten Steinguttopf lagern. Steht der Topf noch dazu in einem kühlen Raum, bleibt das Brot besonders lange darin frisch.
- Brotkasten und Steinguttopf müssen einmal wöchentlich von allen Krümeln befreit, mit heißem Essigwasser ausgewaschen und gut trocken gerieben werden. Danach lassen Sie das offene Gefäß nachtrocknen, ehe Sie wieder Brot hineinlegen.
- Brot im Plastikbeutel aufzubewahren, ist nur für kurze Zeit zweckmäßig, da es darin nicht genügend atmen kann; es sei denn, in den Beutel sind Löcher eingestanzt.
- Verpacktes Brot bewahren Sie am besten in der stets wieder gut verschlossenen Packung in einem möglichst kühlen Raum auf.
- Angeschnittene Brotlaibe stellen Sie mit der Schnittfläche auf ein Brett oder decken die Schnittfläche mit Wachspapier, Alu- oder Kunststoffolie ab.
- Ungeeignet zum Lagern von Brot ist der Kühlschrank, da Brot gerade bei Temperaturen von 3 bis 5° am schnellsten trocken wird.

Brot in der Kalten Küche

Belegte Brote, Sandwiches und Schnittchen zu servieren, ist zwar problemlos, ihre Zubereitung jedoch mühsam und zeitraubend. Halten Sie sich am besten an den im folgenden beschriebenen Arbeitsablauf:

- Zunächst schneiden Sie das Brot oder die Brote in gleichmäßig dicke beziehungsweise dünne Scheiben. Die ideale Stärke für kleine Formate liegt bei etwa ½ cm, für große Scheiben bei knapp 1 cm. Am besten gelingt das mit der Schneidemaschine. Wenn Sie keine besitzen, kaufen Sie fertig geschnittenes Brot.
- Entscheiden Sie, ob die Rinde der Brotscheiben entfernt werden muß und schneiden Sie sie gegebenenfalls gleich ab. Die Rinde muß abgeschnitten werden bei kleinen Formen wie Quadraten, Rauten, Streifen und Dreiecken etwa im Format 3 × 4 cm. Für halbierte belegte Brote und Sandwiches bleibt die Rinde am Brot, auch wenn aus den Scheiben kleinere Formen mit einem Ausstecher oder einem Glas ausgestochen werden.
- Jetzt bestreichen Sie die unzerschnittenen Brotscheiben. Der Grundaufstrich kann aus Butter oder Margarine bestehen. Die Butter kann je nach weiterem Belag auch bereits gewürzt sein (Buttermischungen → Seite 12). Als Grundaufstrich können Sie aber auch fertig gekauften Sandwichspread, abgeschmeckte Mayonnaise, Quark- oder Frischkäsemischungen, Streichwurst, Pastetenmasse oder Hackfleischteig verwenden. Grundaufstrich von cremeartiger Konsistenz kann auch ringförmig oder in Tupfen mit dem Spritzbeutel auf das Brot gespritzt werden.
- Schneiden Sie die Brotscheiben am besten mit einem langen, dünnen und sehr scharfen Messer auf einer glatten Unterlage in die gewünschten Formen.
- Bringen Sie den Belag in die den Brotscheiben entsprechende Form und Größe. Hier dürfen Sie Phantasie walten lassen. Wurst- oder Schinkenscheiben müssen nicht flach auf das Brot gelegt werden, zumal wenn der Grundaufstrich bereits etwas raffinierter ist als »nur« Butter. Sie können Braten-, Schinken-, Wurst- oder Käsescheiben lose übereinanderschlagen, zu Röllchen oder Tütchen drehen, in feinsten Würfelchen darüberstreuen oder in Streifen gitterartig auf den Grundaufstrich legen. Bereiten Sie den Belag in der benötigten Menge vor und legen Sie ihn beiseite.
- Bereiten Sie ebenso alle Verzierungen vor, die geschnitten werden müssen, wie zum Beispiel Olivenscheiben, Gurkenscheiben oder -fächer, Eischeiben, Kräuter, Tomatenscheiben oder -achtel, um nur die häufigsten zu nennen. Die vielen Bildbeispiele im Rezeptteil dieses Buches vermitteln Ihnen bestimmt reichlich Anregung.
- Belegen Sie die Brote oder Brötchen erst kurz vor dem Eintreffen der Gäste.
- Legen Sie die fertigen Brote auf eine Platte und garnieren Sie diese nach Belieben, jedoch erst im letzten Moment, mit Kräutersträußchen, Tomatenachteln, Salatblättern, Eiachteln, Gurken oder Radieschen. Die Brote können bunt gemischt oder nach Belag sortiert auf der Platte angerichtet werden.
- Bunte Schnittchen richten Sie in »Reih und Glied« auf mit Papierspitze ausgelegten Platten an, und zwar pro Reihe immer eine »Sorte«. Eine zusätzliche Garnitur für eine solche Platte ist nicht nötig, da die Schnittchen genügend Augenweide bieten.
- Bis zum Servieren überziehen Sie die Platte in jedem Fall mit Klarsichtfolie. Kommen die Gäste erst nach 2 bis 3 Stunden, bleiben die Platten am besten im Kühlschrank, damit alles so frisch wie möglich bleibt. Allerdings müssen Sie die Platten etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit Ihre kalten Köstlichkeiten Raumtemperatur erreichen.
- Müssen die Brote für den Abend aber schon am Vormittag vorbereitet werden, überziehen Sie am besten die geschnittenen und bestrichenen Brote, den zugeschnittenen Belag und die Verzierungen jeweils auf einer eigenen Platte mit Klarsichtfolie und bewahren sie im Kühlschrank auf.
- Achten Sie darauf, daß empfindliche Verzierungen, wie Tupfen aus Mayonnaise, Senf, Tomatenmark, Sahne oder Käsecreme erst in allerletzter Minute aufgespritzt werden. Wenn Sie mit der Tube arbeiten, ist das ohnehin kein Problem. Wenn Sie den Spritzbeutel verwenden, füllen Sie ihn schon vorher und legen Sie ihn bis zum Gebrauch in den Kühlschrank.
- Auch erwachsene Gäste reagieren bei dem Anblick reizvoller Brote und Schnittchen wie Kinder. Jeder will mindestens eines von jeder Sorte probieren. Richten Sie Ihr Angebot nach der Zahl der Gäste.

Die wichtigen Grundzutaten

● Werden belegte Brote als Mahlzeit gereicht, so dürfen Sie pro Gast 2 bis 3 ganze Brotscheiben rechnen. Werden Schnittchen zum Drink angeboten und nicht zum Sattwerden, entweder als Appetithappen vor dem Essen oder nur als »Bremse« gegen die Wirkung des Alkohols, so rechnet man pro Gast und Stunde 4 bis 5 von den ganz kleinen Schnittchen.

Unsere Tips

● Dunkle Brotsorten wie Roggenbrot, Roggenmischbrot, Roggenschrotbrot, Weizenschrotbrot oder Vollkornbrot passen vor allem zu kräftigen Wurstsorten wie Landleberwurst, zu geräuchertem Schinken und zu Käse.
● Pumpernickel wird hauptsächlich mit Käse kombiniert.
● Helle Brotsorten wie Weißbrot, Brötchen, Weizenmischbrot, helles Knäckebrot und Kräcker können Sie mit den verschiedensten Dingen reich belegen; vor allem mit feinen Wurstsorten, Eiern, mildem Käse, Käse- und Quarkmischungen, kaltem Geflügel und kaltem Fleisch, geräuchertem Fisch und gebundenen Salaten.
● Belegte Brote zum Sattessen brauchen Sie nicht gefällig klein zu schneiden; sie werden nur halbiert.
● Für Sandwiches verwenden Sie weiches Brot: Weizen- oder Roggenmischbrot, Weißbrot oder Landbrot. Typisch für ein Sandwich ist der reiche Belag zwischen zwei Brotscheiben, die halbiert oder geviertelt gereicht werden. Sandwiches kann man leicht aus der Hand verzehren, sie sind deshalb ein idealer Imbiß für unterwegs.
● Für die feinen kleinen Schnittchen, die vor allem zu Cocktail-Empfängen oder anderen geselligen Treffen ohne Mahlzeit gereicht werden, schneiden Sie Weißbrot, Toastbrot, Mischbrot, Roggenbrot und Pumpernickel in kleine Vierecke, Rechtecke oder Rauten. Die harte Brotrinde wird entfernt, die ganze Brotscheibe mit der Grundschicht bestrichen und dann mit dem Messer in die gewünschten Stücke geschnitten oder mit einem Ausstecher oder Glas entsprechend ausgestochen. Erst dann kommen Belag und Verzierung darauf.
● Liegt der Belag nicht fest auf dem Grundaufstrich, ist die Verzierung sehr hoch oder fällt leicht herunter, stecken Sie alles mit einem Holzspießchen fest.
● Kleine Brothäppchen, französisch Canapés, englisch Sundries, sollen so klein sein, daß man sie mit Daumen und Zeigefinger ergreifen und zum Mund führen kann.
● Außer Brotscheiben können Sie für diese feinen Kreationen auch Kräcker, runde Brottaler oder Scheiben von französischem Stangenweißbrot als Unterlage verwenden.
● Wenn Sie Knäckebrot für belegte Brote oder Schnittchen verwenden, so schneiden Sie die Scheiben vor dem Belegen auf einer glatten Unterlage in Rechtecke, Streifen oder Quadrate möglichst mundgerecht, da Knäckebrot beim Abbeißen leicht bröselt.
● Überbackene Toasts gehören nicht zur Kalten Küche, wohl aber getoastetes Brot. Außer dem speziellen Toastbrot können Sie auch Weißbrot, Mischbrot und Roggenbrot im elektrischen Toaster oder auf dem Rost im Backofen toasten (rösten). In Dreiecke geschnitten wird getoastetes Brot mit oder ohne Butter zu feinen Salaten, Cocktails und zu kaltem Fisch, Fleisch oder Geflügel gereicht.
● Die getoasteten Brotscheiben sollen außen knusprig goldgelb, innen aber noch weich sein. Zum Warmhalten schlagen Sie die Toasts in Stoffservietten, so daß jede Scheibe einzeln bedeckt ist. Der warme Dampf aus dem Toast wird vom Stoff aufgenommen und kann sich nicht feucht niederschlagen.
● Für ganz delikate Speisen gibt es den Toast Melba. Dafür schneiden Sie Stangenweißbrot in sehr dünne Scheibchen, legen diese auf das ungefettete Backblech und rösten sie im Backofen bei etwa 200° goldbraun. Dabei wellen sich die Brotscheiben und werden ganz besonders knusprig. Je nachdem, wozu Sie Toast Melba reichen wollen, können Sie die Weißbrotscheiben vor dem Rösten auch hauchdünn mit Knoblauchbutter bestreichen.

Butter als Begleiter

Butter ist seit Jahrtausenden bekannt und als Brotaufstrich begehrt. Wer wüßte nicht, wie köstlich frisches Bauernbrot mit Butter bestrichen und mit Salz bestreut schmeckt!
In ihrer Funktion als geschmacksneutraler Übergang zwischen Brot und Belag steht heute die Margarine längst gleichberechtigt neben der Butter. Ob Butter oder Margarine verwendet wird, bleibt ganz der persönlichen Neigung überlassen, denn beide Produkte haben ihren ernährungsphysiologischen Wert, sind gute Energiespender und enthalten Vitamine und Mineralstoffe.

Das richtige Aufbewahren

● Butter hält sich im Kühlschrank verpackt oder in einer geschlossenen Dose im Butterfach bis zu 10 Tagen frisch. Danach verändert sie ihren Geschmack und wird deshalb nur noch zum Kochen und Backen verwendet. Margarine hält sich gut verpackt im Kühlschrank 4 bis 6 Wochen frisch.
● Unverpackte Butter oder Margarine nehmen leicht Fremdgeruch und -geschmack an. Deshalb sollten Sie sie immer gut verschlossen lagern.
● Ungesalzene Butter und Margarine lassen sich sehr gut einfrieren. Fest verpackt können sie im Gefriergerät bei −18° bis zu 6 Monaten lagern. Nach dem Auftauen sollten Sie Butter oder Margarine rasch verbrauchen.
● Butter ist im Gegensatz zu Margarine schlecht streichfähig, wenn Sie sie aus dem Kühlschrank nehmen. Wollen Sie dennoch sofort mit dem Brotestreichen beginnen, tauchen Sie das Messer wiederholt in heißes Wasser.

Gefälliges Servieren

Wollen Sie Ihren Gästen Butter oder Margarine zur Selbstbedienung anbieten, können Sie ihr allerhand gefällige Formen geben: Entweder Sie machen Locken, indem Sie mit dem runden, gerillten Butterformer waagerecht über die sehr kalte Butter oder Margarine streichen. Oder Sie stechen kleine Portionen Butter oder Margarine mit dem Teelöffel ab und rollen diese zwischen zwei gerillten Holzbrettchen zu kleinen Kugeln. Locken oder Kügelchen richten Sie am besten auf kleinen Glastellern an, die Sie in eine größere Schale mit Eiswürfelchen stellen.

Buttermischungen

In der Kalten Küche spielt gewürzte Butter eine besonders große Rolle. Sie ist ein beliebter Aufstrich für Kräcker, kleine Brotschnitten oder Vollkornkekse, die zum Drink oder als Würzbissen

vor dem Essen gereicht werden. Gewürzte Butter wird heute in vielen Varianten fertig angeboten, ist aber auch leicht selbst herzustellen: Nehmen Sie je nach Bedarf 100 bis 200 g Butter – oder auch Margarine – rechtzeitig aus dem Kühlschrank und lagern Sie sie einige Stunden bei Raumtemperatur, bis sie sich kneten oder rühren läßt. Mischen Sie sie mit folgenden Würzzutaten: Sardellenpaste aus der Tube, Tomatenmark, Tomatenketchup, Meerrettich, Senf, Kapern, deutschem Kaviar, kleingeschnittenen Krabben, Pfeffer oder Curry. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack.

Hier einige Würzvorschläge für die beliebtesten Buttermischungen:
Kräuterbutter: 100 g Butter werden mit folgenden Zutaten verrührt: 1 geschälten, sehr klein gewürfelten und zu Mus zerdrückten Zwiebel, 2 geschälten, kleingehackten und mit etwas Salz zerdrückten Knoblauchzehen, 1 Prise Pfeffer, einigen Tropfen Zitronensaft und 4 bis 6 Eßlöffeln gemischten, sehr klein geschnittenen Kräutern.
Lachsbutter: 100 g Räucherlachs und 2 Schalotten sehr klein schneiden. 200 g Butter mit 1 Messerspitze Cayennepfeffer, dem zerkleinerten Lachs und den Schalotten mischen. Wenn Sie statt Räucherlachs Sardellenfilets kleinschneiden, erhalten Sie echte Sardellenbutter.
Heringsbutter: Die gewässerte Milch von 2 bis 3 Heringen durch ein Sieb streichen und mit 1 Prise Pfeffer und ganz wenig Senf unter etwa 200 g Butter mischen.
Tomatenbutter: 100 g Butter mit 2 Eßlöffeln Tomatenketchup oder Tomatenmark, einigen Tropfen Tabascosauce, 1 Prise Salz und 1 gehäuteten, entkernten und zermusten frischen Tomate mischen.
Hummerbutter: 100 g Butter mit 50 g zerdrücktem Hummerfleisch, etwas Salz und einigen Tropfen Cognac verrühren.

- Alle Buttermischungen können Sie auf Vorrat herstellen und gut zugedeckt im Kühlschrank 2 bis 3 Tage aufbewahren.
- Wollen Sie gewürzte Butter zum Selbstbedienen servieren, legen Sie die noch weiche Buttermischung auf Pergamentpapier und formen Sie sie zwischen dem Papier mit den Händen zu einer etwa 5-Mark-Stück großen Rolle. Lassen Sie die Butterrolle im Kühlschrank sehr fest werden und schneiden Sie vor dem Servieren, eventuell mit dem Buntmesser, Taler ab. Die Buttertaler werden ebenso wie Butterlocken oder -kügelchen auf kleinen Glastellern angerichtet, die in einer größeren Schale mit Eiswürfelchen stehen.

Von Ei bis Mayonnaise

Eier wie Mayonnaise sind aus der Kalten Küche nicht wegzudenken. Eier werden hartgekocht zum Belegen und Verzieren von Broten und Schnittchen verwendet sowie zu verschiedensten Vorspeisen und Salaten verarbeitet. Auch gehören sie zu den wichtigen Grundzutaten von feinen Cremes, Desserts und Kleingebäck. Mayonnaisen enthalten neben Öl als wichtigsten Bestandteil Eigelb und sind daher in diesem Kapitel beschrieben. Ihr feiner, unaufdringlicher Geschmack und ihre cremige Konsistenz machen sie zum idealen Bestandteil verschiedenster Partysalate und zur reizvollen Verzierung auf belegten Broten und anderen kalten Köstlichkeiten.

Eier richtig einkaufen und aufbewahren

- Für die Kalte Küche empfiehlt es sich, kleine Eier zu kaufen. Sie lassen sich hartgekocht besser zerteilen. Die Scheiben oder Achtel fallen nicht so leicht auseinander.
- Beim Einkauf von Eiern auf das Datum achten, das die Legewoche angibt. Tierfreunde bevorzugen Eier von Legehennen, die in naturgemäßer Bodenhaltung leben. Auch das ist auf/in der Packung angegeben.
- Ob Eier bräunliche oder weiße Schalen haben, ist für den Geschmack nicht ausschlaggebend. Wichtig sind unverletzte und möglichst saubere Schalen.
- Eier im Eierfach des Kühlschrankes aufbewahren. Dort erhalten sich die typischen Eigenschaften frischer Eier bis zu 12 Tagen nach dem Legedatum; danach sind Eier noch weitere 4 Wochen für Eierspeisen geeignet.
- Wirklich frische Eier sind nach dem Aufschlagen am hochgewölbten kugeligen Eigelb und am verhältnismäßig festen Eiweiß, das das Eigelb dicht umschließt, zu erkennen. Bei älteren Eiern ist das Eigelb flach und das Eiweiß wäßrig.

Eier in der Kalten Küche

- Eiweiß vom Eigelb trennen Sie, indem Sie die Schale an einen Schüsselrand schlagen, auseinanderbrechen und das Eigelb von einer Schalenhälfte in die andere kippen. Das Eiweiß tropft dabei in ein darunter stehendes Schüsselchen ab. Den »Hahnentritt«, ein gallertartiges Gerinnsel am Rande des Eigelbes, sollten Sie entfernen. Je kühler die Eier sind, desto geringer ist die Gefahr, daß das Eigelb auseinanderläuft.
- Eischnee aus Eiweiß gelingt nur, wenn keinerlei Eigelb ins Eiweiß geraten ist. Mit 1 Teelöffel kaltem Wasser pro Eiweiß wird der Eischnee besonders steif. Eischnee nicht weiterschlagen, wenn er bereits steif ist, sonst fällt er wieder zusammen. Für Süßspeisen 1 bis 2 Teelöffel Zucker unter den steifen Eischnee rühren, für andere Gerichte 1 Prise Salz. So bleibt der Eischnee steif. Eischnee stets zuletzt unter den Teig oder die Creme heben. Am besten den Teig oder die Creme über den Eischnee laufen lassen oder den Eischnee auf den Teig oder die Creme häufen und dann mit einem Löffel unterheben. Wird Eischnee untergerührt, zerstört man die Luftbläschen und verringert den Lockerungseffekt. Zum Schlagen von Eischnee müssen Schüssel und Schneebesen stets fettfrei sein.
- Eier platzen in kochendem Wasser nicht, wenn Sie sie vorher am runden Ende mit einer Nadel oder mit dem Eipicker einstechen.
- Stets alle Eier auf einmal zum Garen in kochendes Wasser legen – eventuell für mehrere Eier ein Drahtkörbchen verwenden – und die Garzeit vom Wiederaufkochen des Wassers an berechnen.
- Die gewünschte Garzeit erhalten Sie mit der Eieruhr oder dem Kurzzeitwecker. Wachsweiche Eier 3½ bis 4 Minuten kochen lassen, weiche Eier 4 bis 4½ Minuten, harte Eier 10 bis 12 Minuten.
- Die gekochten Eier sofort nach Beendigung der Kochzeit abgießen und unter fließendem kaltem Wasser abschrecken. Nur abgeschreckte Eier lassen sich gut schälen, die weiche Haut unter der Schale löst sich dann leicht.
- Wenn Sie unsicher sind, welches Ei roh und welches bereits gekocht ist, lassen Sie die Eier auf dem Tisch kreiseln. Gekochte Eier drehen sich regelmäßig wie ein Kreisel, rohe Eier trudeln, weil das flüssige Innere hin und her schwappt.

Die Mayonnaisesorten

Delikateßmayonnaise ist die konzentrierteste Form, die es im Handel gibt. Sie wird zum Garnieren und Verzieren verwendet. Als Saucenbeilage zu kalten Braten, Geflügel und Fisch wird sie aus geschmacklichen Gründen abgewandelt und mit verdünnenden Substanzen gemischt. Die klassische, unverdünnte Mayonnaise hat einen Fettanteil von mindestens 80%.
Salatmayonnaise enthält nur 50 bis 79% Fett.
Helle Cremesaucen, meist als Dressing bezeichnet, werden ebenfalls auf Mayonnaisebasis bereitet. Ihr Fettgehalt liegt unter 50%.

Mayonnaise richtig aufbewahren

- Mayonnaise in Gläsern oder Tuben nicht umfüllen. Dunkel und kühl, also am besten im Kühlschrank, aufbewahren. In ungeöffneten Gläsern und Tuben hält sich Mayonnaise bis zu 9 Monaten. Angebrochen muß sie innerhalb von 4 bis 6 Wochen verbraucht werden.
- Mayonnaise im Beutel kann man – ebenfalls ungeöffnet – bis zu 2 Monaten aufbewahren, Mayonnaise in geöffneten Beuteln bis zu 10 Tagen.
- Selbstgerührte Mayonnaise bewahren Sie, am besten verschlossen in Glas-, Porzellan- oder Kunststoffbehältern, höchstens 6 Tage im Kühlschrank auf.

Wie Sie eine klassische Mayonnaise rühren, wie Sie Mayonnaise ganz schnell selbst zubereiten und wie Sie Mayonnaisemischungen herstellen können, finden Sie im Kapitel »Grundrezepte der Kalten Küche« auf Seite 41 ff.

Wurst und Fleischwaren

Aus der verwirrenden Fülle der gängigen Wurst- und Aufschnittsorten kann hier nur der Teil vorgestellt werden, der für die Kalte Küche von Bedeutung und überregional im Handel ist.

Die Schinkensorten

Nicht jeder Schinken stammt wirklich aus der Schweinekeule und ist somit »echter« Schinken. Diese kleine Übersicht soll Ihnen bei der Auswahl behilflich sein:

Ardennen-Schinken: Roher, entbeinter Rollschinken von Schweinen, die vorwiegend mit Eicheln gefüttert wurden; mild gesalzen, unter Zugabe von Wacholder geräuchert und von würzig-mildem Geschmack.
Bayonner Schinken: Knochenschinken von nußartigem Geschmack; eine Spezialität aus dem Baskenland.
Bündner Fleisch: Kein Schinken, sondern besonders zartes gepökeltes, luftgetrocknetes Rindfleisch; nach alten Rezepten aus dem Schweizer Kanton Graubünden hergestellt; wird wie feiner roher Schinken in hauchdünnen Scheiben serviert.
Gekochter Schinken: Ausgelöstes, mild gepökeltes, kurz geräuchertes und anschließend gekochtes Fleisch aus der Schweinekeule.
Gekochter Vorderschinken: Nicht aus der Keule, sondern aus der Schweineschulter geschnitten und wie gekochter Schinken zubereitet; ist gröber in der Faser und hat mehr Fett als der Keulenschinken, daher preiswerter.
Holsteiner Katenschinken: Roher Knochenschinken, der nach 8 Wochen Reifezeit erst warm, dann kalt mit Buchenholz geräuchert wird; sein Geschmack ist mild-herb, leicht süßlich.
Kasseler Rippenspeer: Ebenfalls kein Schinken, sondern die mild gepökelten und bei mäßiger Temperatur geräucherten Kotelettstränge des Schweins.
Knochenschinken: Natürlich gewachsener zarter Schinken mit Röhrenknochen, Speck und Schwarte von kräftigem Geschmack; nach alten bäuerlichen Rezepten hergestellt.
Kochschinken: Ausgelöster Hinterschinken (→ gekochter Schinken).
Lachsschinken: Kein echter Schinken, da aus den besten Stücken der Kotelettstränge des Schweins geschnitten; dennoch wertvollste Schinkenart, ohne Fett, Sehnen und Knochen; roh warm geräuchert, besonders zart und leicht. Um ein Austrocknen zu verhindern, wird Lachsschinken mit Speck umwickelt und mit Garn gebunden.
Nußschinken (auch **Mausschinken**): Ebenfalls kein echter Schinken, da aus dem Kotelettstück geschnitten. Nußschinken ist von zarter Konsistenz, ohne Knochen, stark gepökelt, warm geräuchert und daher mild-würzig im Geschmack. Er wird wie Lachsschinken geformt und gebunden, aber nicht mit Speck umwickelt.
Parmaschinken: Entbeinter roher Schinken aus dem Gebirge nahe von Parma, der bis zu 15 Monaten an der Luft getrocknet wird; sein milder Geschmack und sein einmaliges Aroma machten ihn weltbekannt.
Rollschinken: Knochenlos aus den besten Schinkenstücken geschnitten, naß gepökelt und geformt, mit Garn in Form gehalten; warm geräuchert mit kräftigem Rauchgeschmack.
Schwarzgeräuchertes: Gekochte Stücke aus der Schweinekeule oder -schulter, mit Wacholder geräuchert.
Schwarzwälder Schinken: Ausgebeinter und kantig geformter Schinken von kerniger, aber zarter Konsistenz; stark gepökelt, luftgetrocknet und kalt mit Tannenholz geräuchert.
Westfälischer Katenschinken: Knochenschinken aus der Keule mit dunkel rotbrauner Schwarte, mit Buchenholz geräuchert; von würzigem Geschmack.

Die Wurstsorten

Wurst wird in drei große Gruppen unterteilt: Rohwurst, Kochwurst und Brühwurst.

Rohwurst (auch **Dauerwurst** oder **Hartwurst**): Aus rohem Fleisch und Speck hergestellt, luftgetrocknet und geräuchert oder auch nur luftgetrocknet; lange Haltbarkeit, meist hart, mit Ausnahme der streichfähigen Tee- oder Mettwurst.
Die wichtigsten Sorten: Teewurst, Mettwurst, Schlackwurst, Cervelatwurst, Salami, Plockwurst, Schinkenplockwurst, Schinkenwurst, Katenwurst, Göttinger Blasenwurst, Bauernbratwürste, Knackwürste, Krakauer, Debreziner, Landjäger.
Rohwurst ist wochenlang haltbar, sollte aber luftig und kühl gelagert werden und gehört nicht in den Kühlschrank. Am besten hängt man sie im kühlen Keller auf.
Kochwurst: Wird aus vorgegartem Fleisch, eventuell unter Verwendung von Leber und anderen Innereien hergestellt. Die fertigen Würste werden noch einmal gekocht und je nach Sorte aus geschmacklichen Gründen kurz geräuchert.

Die wichtigsten Sorten: feine und grobe Leberwurst, Pasteten und ähnliche Zubereitungen wie Kalbsleberpastete, Kalbsleber-Pâté, Gänseleberpastete, Schweineleberpastete, Geflügelleberpastete; außerdem Blutwurst, Speckblutwurst, Rotwurst, Griebenwurst, Zungenwurst, Filetwurst, Zungen-Schwartenmagen, Preßsack, Schinkenpreßkopf, Schweinskopfsülze.
Kochwurst ist auch bei kühler Lagerung im Kühlschrank nur begrenzt haltbar und sollte innerhalb weniger Tage nach dem Einkauf verbraucht werden.
Brühwurst: Aus rohem Fleisch hergestellt und nach dem Abfüllen gebrüht.
Die wichtigsten Sorten: Fleischwurst, Lyoner Wurst, Gelbwurst, Mortadella, Schinkenwurst, Bierwurst, Jagdwurst, Bierschinken, Blasenwurst, Kochsalami, alle bekannten Würstchen sowie Fleischkäse und Leberkäse.
Brühwurst ist auch bei kühler Lagerung im Kühlschrank nur begrenzt haltbar und sollte 1 bis 2 Tage nach dem Einkauf verbraucht werden.

Unsere Tips

- Lassen Sie sich Wurst am besten gleich im Geschäft in Scheiben schneiden. Wenn das nicht möglich ist, erhalten Sie die gleichmäßigsten Scheiben mit dem Allesschneider oder mit dem elektrischen Messer. Oder Sie schneiden die Wurst mit einem scharfen Fleischmesser auf.
- Vor dem Aufschneiden von Wurst entfernen Sie die Wursthaut. Wenn Sie die Wursthaut erst später entfernen, reißen die dünnen Scheiben leicht ein.
- Streichwurst für kalte Platten wird dick geschnitten. Das sieht besser aus. Hartwurst wird dagegen mit der Haut in dünne Scheiben geschnitten, denn Hartwurstscheiben ohne Haut sehen nicht gut aus.
- Von Roll- und Lachsschinken wird nur die helle Kunststoffhaut entfernt; die Fettränder des Lachsschinkens bleiben wegen der Optik an den Scheiben.
- Roher Schinken, Bündner Fleisch und Hartwurst werden immer in sehr dünnen Scheiben serviert oder verwendet; Wurst mit weichem Fleisch schneidet man etwas dicker.
- Wurstscheiben und Schinken kann man auch zu Röllchen oder Tütchen drehen und ungefüllt oder gefüllt mit Salaten, Meerrettichsahne oder Cocktailsauce servieren. Hartwurst muß mit Spießchen in Form gehalten werden.
- Achten Sie bei Wurst in Frischhaltepackungen immer auf das angegebene Haltbarkeitsdatum.
- In Scheiben geschnittene Wurst oder Schinken bis zum Verbrauch im Kühlschrank lagern: Die Scheiben dicht aufeinander legen und fest in Klarsichtfolie einpacken. Schinkenscheiben ebenfalls dicht aufeinander legen und in mit Öl bestrichene Alufolie oder Klarsichtfolie rollen; die seitlichen Enden gut verschließen, da Schinken leicht austrocknet. Gegebenenfalls vor der Verwendung die trockenen Ränder von Schinken- oder Wurstscheiben abschneiden.
- Wurst kann in speziellen Gefrierbeuteln oder in extra starker Alufolie 2 bis 3 Monate eingefroren werden. Ist die Wurst bereits in Scheiben geschnitten, zwischen die einzelnen Scheiben Klarsichtfolie legen, dann lösen sich die Scheiben noch gefroren voneinander und tauen rascher auf.

Käse in der Kalten Küche

Hierzulande ist Käse in erster Linie Brotbelag, doch auch Abschluß einer Mahlzeit, eines festlichen Menüs und wichtiger Bestandteil des kalten Buffets.
Käse wird aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt. Durch Fermente oder natürliche Säuren läßt man das in der Milch gelöste Eiweiß gerinnen. Dabei schließen die gerinnenden Eiweißflöckchen das feinverteilte Milchfett mit ein. Durch Filtern, Zentrifugieren oder Rühren wird der Eiweißkuchen von der Molke getrennt. Der daraus entstandene Quark oder Frischkäse reift dann unter ganz bestimmten Bedingungen mit Hilfe von Bakterien und Schimmelpilzen zu köstlichem Camembert, duftendem Roquefort oder herzhaftem Emmentaler.

Die Käsearten

Käse läßt sich zunächst in die beiden Gruppen Naturkäse und Schmelzkäse gliedern. Schmelzkäse hat zwar einen hohen Marktanteil, spielt aber in der Vielfalt der Arten nur eine untergeordnete Rolle. Uns interessieren hier vor allem die Naturkäse, von denen der kleinere Teil Sauermilchkäse, der überwiegende Süßmilchkäse ist. Alle Naturkäse reifen in kürzerer oder längerer Zeit und werden nicht weiterverarbeitet oder gemischt.
Die Naturkäse werden ihrer Festigkeit nach in die Gruppen Hartkäse, Schnittkäse, halbfeste Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse unterteilt. Die Trockenmasse, von der die Festigkeit abhängt, enthält Eiweißstoffe, Kohlenhydrate, Fett, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Der Fettanteil wird in Prozenten in der Trockenmasse (% i. Tr.) angegeben. Kennt man den Anteil der Trockenmasse nicht, sagen diese Angaben allerdings nichts über den tatsächlichen Fettgehalt einer Käsesorte aus.

Trockenmassegehalt der 5 Gruppen:
Hartkäse: mindestens 60%
Schnittkäse: 49 bis 57%
Halbfeste Schnittkäse: 44 bis 55%
Weichkäse: 35 bis 52%
Frischkäse: 20 bis 44%

Nach dem Fettanteil gibt es folgende Bezeichnungen:
Doppelrahmstufe: mindestens 60% Fett i. Tr.
Rahmstufe: mindestens 50% Fett i. Tr.
Vollfettstufe: mindestens 45% Fett i. Tr.
Fettstufe: mindestens 40% Fett i. Tr.
Dreiviertelfettstufe: mindestens 30% Fett i. Tr.
Halbfettstufe: mindestens 20% Fett i. Tr.
Viertelfettstufe: mindestens 10% Fett i. Tr.
Magerstufe: unter 10% Fett i. Tr.

Süßmilchkäse

Der größte Teil aller Käsesorten wird aus süßer Kuhmilch hergestellt. Ziegen- oder Schafkäse müssen gekennzeichnet sein.

Hartkäse
Hartkäse sind aufgrund ihres hohen Anteils an Trockenmasse besonders lange lagerfähig, doch müssen sie nach dem Anschnitt vor dem Austrocknen geschützt werden. Hartkäse eignet sich auch für warme Käsegerichte wie Fondue, Raclette oder Käse-

spätzle. Er wird fast ausschließlich in der Vollfettstufe hergestellt. Die bei uns bekanntesten Sorten sind:

Bergkäse: Wird auf Almen aus frischer Rohmilch hergestellt und hat 45 bis 49,5% Fett i. Tr. Leider ist er bei uns sehr selten im Handel erhältlich. Er ähnelt dem Emmentaler Käse, ist aber intensiver im Geschmack.
Cheddar: In England der meistverbreitete Käse, von herzhaftem Geschmack; 45 oder 50% Fett i. Tr. Ausgangsprodukt für Schmelzkäse, in seinem Ursprungsland als Naturkäse bevorzugt.
Chester: In England unbekannt; der englische Cheshirekäse wird in den Importländern Frankreich und Deutschland als Chesterkäse angeboten. Cheddar und Chester sind einander ähnlich im Geschmack. Beide werden gern gerieben und zu Käsegebäck verwendet. 40 oder 50% Fett i. Tr.
Emmentaler: Wird in runden großen Laiben hergestellt und hat mindestens 45% Fett i. Tr. Emmentaler reift in mehr als 3 Monaten und schmeckt dann mild, aromatisch; je älter er wird, desto kräftiger wird sein etwas nußartiger Geschmack. Angeschnitten hält er sich etwa 4 Wochen bei kühler Lagerung. Ursprungsland des Emmentalers ist die Schweiz; außerdem wird er in Österreich, in Frankreich und im Allgäu hergestellt.
Greyerzer (französisch **Gruyère**): Schweizer Hartkäse, der dem Bergkäse gleicht, mit kräftig-würzigem Geschmack; mindestens 45% Fett i. Tr.
Parmesan: Italienischer Hartkäse, 2 bis 3 Jahre alt; 32% Fett i. Tr. Er wird gerieben und zum Würzen verwendet.
Sbrinz: Extra harter Käse aus der Schweiz mit 1 bis 3 Jahren Reifezeit; 45% Fett i. Tr. Von kräftig-würzigem Geschmack; eignet sich gut zum Hobeln und Reiben.
Walliser: Mindestens 50% Fett i. Tr.; würzig-mild im Geschmack.

Schnittkäse
Ihre Ursprungsländer liegen im nördlichen Mitteleuropa. Die bei uns beliebtesten Sorten sind:

Edamer: Kommt in Brotform oder als Kugel auf den Markt und ist zum Schutz gegen Austrocknen mit einer gelben oder roten Paraffinschicht überzogen. Edamer wird mit 30, 40, 45 und 50% Fett i. Tr. hergestellt. Er schmeckt mild, nicht säuerlich, im Alter etwas herb.
Geheimratskäse: Kleiner kugelig geformter Käse mit 45% Fett i. Tr., oft gelb oder rot paraffiniert; von feinem, mildem, leicht säuerlichem Geschmack.
Gouda: Stammt ursprünglich aus Holland. Für Form und Gewicht gibt es keine spezielle Vorschrift. Er ist von buttergelber bis beigebrauner Farbe und hat 45 bis 50% Fett i. Tr. Junger Gouda ist 1 bis 2 Monate alt und hat einen milden, sahnigen Geschmack. Mittelalter Gouda ist 3 bis 5 Monate alt und schmeckt kräftig und würzig. Alter Gouda ist 5 bis 8 Monate alt und schmeckt herzhaft-pikant.
Tilsiter: Elfenbeinfarbener Käse mit 30, 40, 45 und 50% Fett i. Tr.; leicht säuerlich. Er wird mit und ohne Rinde angeboten und heute in Schleswig-Holstein oder im Allgäu hergestellt.

Halbfeste Schnittkäse
Sie sind weicher als die vorher genannten Käsesorten und werden daher oft mit Weichkäse verwechselt. Halbfeste Schnittkäse gibt es mit und ohne Schimmelbildung. Die bekanntesten Sorten ohne Schimmelbildung sind:

Bel Paese: Italienischer Butterkäse mit 50 bis 52% Fett i. Tr.; von etwas säuerlichem Geschmack.
Butterkäse: Wird in Laibform mit gelbbrauner bis rötlicher Rinde hergestellt und hat 45 bis 55% Fett i. Tr. Butterkäse schmeckt leicht süßsäuerlich.
Portsalut: Französischer Käse mit mindestens 40% Fett i. Tr. Er ist elfenbeinfarben und schmeckt schwach aromatisch, am besten zu kräftigem Rotwein. In Deutschland hergestellt heißt er Trappistenkäse.
Weißlacker: Rindenloser Käse mit glänzender gelblicher Schmiere an der Oberfläche. Wird in großen und kleinen Würfeln hergestellt; 40 bis 50% Fett i. Tr.; schmeckt pikant bis scharf.

Zu den halbfesten Schnittkäsen gehören auch bekannte Sorten mit Schimmelbildung wie Blue oder White Castello, Bresse bleu, Danablue oder Deutscher Edelpilzkäse. Die wichtigsten bei uns angebotenen Sorten sind:

Bavariablue: Wird in Tortenform hergestellt; 70% Fett i. Tr. Gleichmäßig von echtem Camembertschimmel bedeckt. Innen ist der Käse gelb und von blauen Edelpilzadern durchzogen. Schmeckt je nach Alter sahnig-aromatisch und mild oder würzig. Er ist als Brotbelag und besonders für Dips und kalte Saucen geeignet.
Blauer Stilton: Englischer Käse mit Innenschimmel; 54% Fett i. Tr.; Zylinderform. Er ist cremig, von violettem bis grünem Schimmel durchzogen und pikant im Geschmack.
Gorgonzola: Italienischer Schimmelkäse mit mindestens 48% Fett i. Tr. Er ist von blauviolettem Schimmel durchsetzt, schmeckt süßlich-pikant und paßt auch gut zu frischem gemischtem Salat.
Roquefort: Der bekannteste französische Blauschimmelkäse. Als einziger dieser Sorte wird er aus Schafmilch hergestellt. Er kommt in Laibform auf den Markt und hat mindestens 40% Fett i. Tr. Er ist rindenlos, von cremiger Farbe, von blaugrünen Schimmeladern durchzogen und schmeckt würzig-pikant. Wird für Roquefort-Dressing und Salatsaucen verwendet.

Weichkäse
Sie sind vor allem in Frankreich, Italien und Süddeutschland zu Hause. Auch Balkanländer produzieren Weichkäse, jedoch meist aus Ziegen- oder Schafmilch. Zu den wichtigsten Sorten gehören:

Brie: Ein Käse in großer, flacher Tortenform mit 50% Fett i. Tr., gewöhnlich wird er in Segmenten verkauft. Wie der Camembert ist er von einer Weißschimmelschicht überzogen. Je nach Reifegrad schmeckt er süßlich bis scharf-pikant. Brie ist auch bei kühler Lagerung nur 1 Woche haltbar.
Französischer Brie: Wird in Tortenform hergestellt und vom Stück verkauft; 45, 50 oder 60% Fett i. Tr. Ausgereifter französischer Brie schmeckt mild-aromatisch; besonders gut zu rotem Burgunder.
Limburger: Es gibt ihn in Stangen- und Würfelform; 20 bis 50% Fett i. Tr. Er hat eine schmierige, gelbbraune bis rötliche Oberfläche, schmeckt würzig-pikant und riecht stark. Sein Vorbild war der belgische Herve, der als alter Käse bis zu 63% Fett i. Tr. hat und scharf und leicht salzig schmeckt.
Münster: Wird in verschiedenen Formen mit 30 bis 50% Fett i. Tr. hergestellt. Seine Oberfläche ist von einer gelblichroten Schmiere überzogen. Innen ist er gelblich und cremig. Schmeckt mild-fein bis pikant. Den französischen Münster – auch Géromé genannt – gibt es nur als Vollfettkäse mit 45% Fett i. Tr. Er ist buttergelb und leicht säuerlich im Geschmack.
Pyrenäenkäse: Entspricht dem französischen Catalou; 50% Fett i. Tr. Wird bei uns aus Kuhmilch hergestellt – der Original-Catalou

auch aus Schafmilch – hat eine tiefschwarze Rinde und ist braun paraffiniert. Er schmeckt mild; besonders gut zu Roséweinen oder Edelzwicker.
Romadour: Ähnelt in Aussehen und Aroma dem Limburger, ist im Geschmack etwas milder. Es gibt ihn mit 20 bis 60% Fett i. Tr.
Weinkäse: Hat die Form eines kleinen Laibes und wird mit 40 bis 50% Fett i. Tr. hergestellt. Schmeckt mild, vollmundig.

Frischkäse
Hierzu gehört eine große Anzahl von unterschiedlichen, nicht gereiften Naturkäsesorten mit leicht säuerlichem Geschmack. Frischkäse wird in allen Fettstufen hergestellt.

Cottage Cheese: In Deutschland auch Hüttenkäse genannt, durch Behandlung mit Eiswasser granuliert, also von körniger Beschaffenheit. Wegen seines milden Geschmacks läßt er sich sowohl mit herzhaften als auch mit süßen Zutaten mischen. Im Handel wird er auch mit Obst oder Kräutern gemischt angeboten.
Doppelrahm-Frischkäse und Rahmfrischkäse: Mindestens 60 beziehungsweise 50% Fett i. Tr. Doppelrahm-Frischkäse ist trockener als Quark, aber gut streichfähig und läßt sich mit feingeschnittenen Zwiebeln, Kräutern, Paprikaschoten, Tomaten, Kapern, Oliven und mit Gewürzen mischen.
Schichtkäse: Besteht aus zwei fettarmen Schichten und einer gelblichweißen, fettreichen Schicht. Er ähnelt dem Speisequark, ist aber im Geschmack leicht milchsauer und von festerer Konsistenz.
Speisequark: Der bei uns beliebteste Frischkäse, den es als Magerquark mit 10% Fett i. Tr. oder mit 20, 40 und als Sahnequark mit 60% Fett i. Tr. gibt. Quark ist ein preiswertes Nahrungsmittel mit hohem Eiweißgehalt, vielseitig verwendbar, leicht verdaulich und darum für die Diät- und Schonkost geeignet. Speisequark wird in verschiedenen Mischungen mit Kräutern, Gemüse oder Obst angeboten.

Sauermilchkäse
Sie entstehen durch Reifung aus Sauermilchquark, seltener aus Labquark oder aus einem Gemisch von beiden. Es gibt sie nur in der Magerstufe. Die bekanntesten Sauermilchkäse sind:

Harzer oder Mainzer: Werden als kleine Laibe hergestellt, haben eine ockerfarbene Oberfläche und je nach Alter einen hellen oder sandfarbenen Kern. Man ißt sie als Tischkäse auf Schweine- oder Gänseschmalz oder in einer Essig-Öl-Sauce mit Zwiebeln.
Kochkäse: Wird durch Schmelzen von Sauermilchkäse hergestellt, mit Kümmel gewürzt und in Bechern abgepackt verkauft.
Olmützer Quargel: Ist dem Harzer Käse ähnlich, stammt aus Böhmen und wird jetzt vorwiegend in Süddeutschland hergestellt.

Schmelzkäse
Er wird aus Naturkäse durch Erhitzen und unter Zusatz von Schmelzsalzen hergestellt. Je nach Fettgehalt ist er unterschiedlich streichfähig. Man kauft ihn in Ecken, in Folie oder in Kunststoffbehältern verpackt, oder in Scheiben als Scheibletten. Schmelzkäse wird auch mit Pilzen, Schinken, Salami, Gemüse oder Kräutern angeboten.

Käse richtig einkaufen und aufbewahren

- Der Käsefreund kauft im Fachgeschäft oder auf dem Markt am Käsestand. Hier wird er vom Fachmann beraten und kann den Käse sogar probieren.
- Kaufen Sie möglichst nicht mehr Käse, als in wenigen Tagen verzehrt wird. Naturkäse ist keine Konserve. Er lebt und verändert sich. Nur Schmelzkäse kann in der Originalverpackung 3 bis 4 Wochen im Kühlschrank gelagert werden.
- Es ist eine erprobte Regel, daß Käse kühl und luftig aufbewahrt werden soll. Der beste Ort ist ein Lattenrost in einem kühlen Keller. Die Luft kann dort von allen Seiten an den Käse heran. Große Käsestücke sollten Sie in ein feuchtes Tuch einschlagen, um sie vor dem Austrocknen zu schützen. Perforierte Haushaltsfolie erfüllt denselben Zweck. In einer gut durchlüfteten Speisekammer ist Käse natürlich auch gut aufgehoben.
- Wenn Sie weder Keller noch Speisekammer besitzen, muß der Käse im Kühlschrank aufbewahrt werden, am besten in einem geschlossenen Plastikbehälter. Weichkäse kann – auch angebrochen – in der Originalverpackung verbleiben. Abgepackten Hartkäse oder Schnittkäse wickeln Sie nach dem Anschnitt in perforierte Folie, wobei die Schnittfläche nochmals gesondert abgedeckt wird. Der beste Platz im Kühlschrank ist das Gemüsefach, weil es dort nicht so kalt ist wie unter dem Kühlaggregat.
- Hartkäse am Stück hält sich bis zu 3 Wochen, in Scheiben geschnitten nur bis zu 3 Tagen. Weichkäse mit Rotschmiere-Oberfläche hält 1 Woche, mit Camembert-Schimmelbildung halbreif bis zu 3 Wochen.
- Vollreifen Schimmelkäse können Sie bis zu 3 Tagen unter der Käseglocke bei Zimmertemperatur aufbewahren.
- Käse entfaltet sein volles Aroma erst bei Zimmertemperatur, deshalb stets 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Tiefkühlung unterbricht bei Naturkäse den Reifungsprozeß und schadet dem Geschmack. Darum nur durchgereiften Käse einfrieren. Geriebener Hartkäse läßt sich gut einfrieren. Weichkäse benötigt zum Auftauen und zur Entfaltung des vollen Aromas 1 bis 3 Stunden bei Zimmertemperatur.

Unsere Tips

- Rechnen Sie pro Person zum Frühstück oder Abendbrot 30 bis 50 g Käse. 100 g pro Person reichen für eine Käseplatte. Bei einer Einladung zu Wein und Käse sollte es pro Person 200 bis 300 g Käse geben.
- Eine Abendbrot- oder Brotzeittafel und erst recht ein kaltes Buffet sind ohne Käseplatte nicht vollständig. Sie sollte liebevoll und mit Bedacht belegt sein und in Größe und Auswahl dem Anlaß entsprechen. Sie sollte milde und würzige Käsesorten, Käsesorten mit unterschiedlichem Fettgehalt, harte und weiche Käse von unterschiedlicher äußerer Form bieten.
- Wählen Sie dafür eine genügend große flache Platte; ein Holzbrett eignet sich besonders gut.
- Schneiden Sie die einzelnen Käsesorten nicht in Scheiben, sondern überlassen Sie es Ihren Gästen, sich ganz nach Verlangen mit mehr oder weniger großen Stücken zu bedienen. Aufgeschnittener Käse trocknet rasch aus.
- Bedenken Sie, daß die appetitlich angerichteten Käsesorten zum Probieren verlocken. Bemessen Sie die Stücke großzügig. Bieten Sie jedoch nicht zu viele verschiedene Sorten an.
- Die einzelnen Käse sollten so auf der Platte arrangiert sein, daß sie sich nicht berühren oder gar aufeinanderliegen. Die Gäste müssen bequem davon abschneiden können.
- Käseplatten lassen sich hübsch garnieren, zum Beispiel mit Radieschen, Nüssen und Salzbrezeln; mehr Abwechslung bringen Gurkenscheiben, Mixed Pickles, Oliven und getrocknete Feigen. Gehen Sie aber mit diesen Akzenten sparsam um.

- Bieten Sie zur Käseplatte verschiedene Brotsorten an. Besonders gut passen kräftiges Bauernbrot, Pumpernickel, frisch aufgebackenes französisches Weißbrot, Knäckebrot und Kräcker.
- Ein beliebter Partysnack sind Käsewürfel aus Schweizer Käsesorten, auf die mit einem Spießchen blaue Weintrauben, Ananasstücke, Mandarinenspalten oder gefüllte Oliven gesteckt sind.
- Käseplatten können Sie mehrere Stunden, bevor sie serviert werden, zusammenstellen. Mit Klarsichtfolie abdecken und kühl aufbewahren. Dabei beachten, daß gekühlter Käse etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur benötigt, um sein volles Aroma zu entfalten; also rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Zum Würzen, beispielsweise von Salatsaucen, eignen sich schärfere, pikante Käse – vor allem Edelpilz- und andere Blauschimmelsorten.

Schal- und Krustentiere

Um Mißverständnisse bei der Benennung von Schal- und Krustentieren vermeiden zu helfen, hat die Gastronomische Akademie Deutschlands folgende Übersicht zur eindeutigen Bestimmung der einzelnen Tiere erarbeiten lassen:

Schaltiere

	Bisher übliche Bezeichnungen in Handel und Gastronomie	Angebot im Handel
Muscheln		
Miesmuscheln lat. Mytilus edulis franz. moules engl. sea mussels ital. cozze Größe: 6–8 cm	Pfahlmuscheln, Blaumuscheln	frisch in der Schale; in Dosen und Gläsern
Jakobsmuscheln lat. Pecten jacobaeus, Pecten maximus, Chlamys varia franz. coquilles Saint-Jacques, pétoncles engl. scallops ital. conchiglie di San Jacopo Größe: 8–15 cm	Scallops, Jakobspilgermuscheln, Kammuscheln	an der Küste frisch; sonst tiefgefroren
Herzmuscheln lat. Cardium franz. coques, bucardes engl. cockles ital. cuori di mare Größe: 4–5 cm		an der Küste frisch
Venusmuscheln lat. Venus verrucosa franz. praires engl. clams ital. vongole dure Größe: 3–6 cm	Amerikanische Venusmuscheln	an der Küste frisch
Teppichmuscheln lat. Venerupis decussatus franz. clovisses, palourdes engl. carpet shells ital. vongole nere Größe: 3–6 cm		an der Küste frisch
Austern		
Flache Austern lat. Ostrea edulis franz. huîtres engl. oysters ital. ostriche	Bezeichnungen nach Herkunft: Frankreich: Belons, Marennes England: Colchesters, Whitestables Holland: Imperials Belgien: Ostendes Dänemark: Limfjords USA: Blue Points	frisch nach folgenden Größen (die Null steht für Gewichtsklassen): 00 73– 77 g 000 83– 87 g 0000 93– 97 g 00000 103–107 g 000000 113 g und mehr
Portugiesische Austern lat. Gryphea angulata franz. huîtres portugaises engl. portuguese oysters ital. ostriche portoghesi Größe: 4 cm breit, 10 cm lang	Portugiesen, Felsenaustern	frisch nach folgenden Größen: Gewichtsklassen werden wie bei der Flachen Auster angegeben
Schnecken		
Weinbergschnecken lat. Helix pomatia franz. escargots engl. snails ital. lumache Größe: 3–5 cm	beste Sorte: französische Limaçon aus Burgund	tiefgefroren und in Dosen
Abalonen lat. Haliotis tuberculata franz. ormeaux, oreilles de mer engl. abalones ital. orecchia marina Gewicht des genießbaren Anteils: 50–100 g	Seeohren Meerohren	in Dosen
Strandschnecken lat. Littorina littorea franz. bigorneaux engl. periwinkles ital. chiocciole di mare Größe: 3 cm	Uferschnecken, Spitze Strandschnecken	frisch an der Küste
Wellhornschnecken lat. Buccinum undatum franz. buccins, bulots engl. whelks ital. buccine Größe: 10 cm lang	Wölleken, Koksen, Klinkhörner	frisch an der Küste

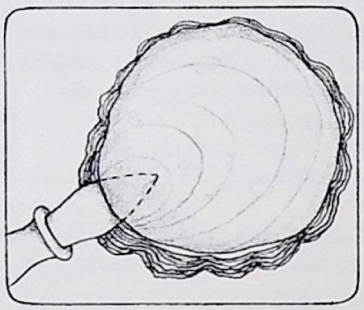
Schal- und Krustentiere

Weichtiere

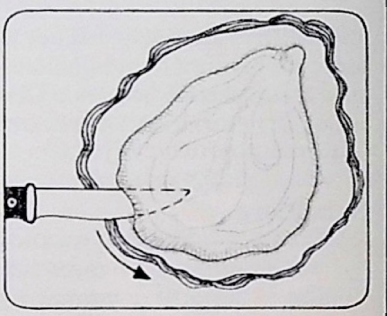
	Bisher übliche Bezeichnungen in Handel und Gastronomie	Angebot im Handel
Tintenfische		
Meerpolypen lat. Octopus vulgaris franz. poulpes engl. polyps ital. polpi moscardino Größe: 30–100 cm	Oktopoden, Kraken	an der Küste frisch; sonst tiefgefroren und in Dosen
Tintenfische lat. Sepia officinalis franz. seiches engl. cuttlefishes ital. seppia Größe: 30 cm		an der Küste frisch; sonst tiefgefroren und in Dosen
Kalmare lat. Loligo vulgaris franz. calmars engl. squids ital. calamari Größe: 10–20 cm		an der Küste frisch; sonst tiefgefroren und in Dosen
Stachelhäuter		
Meerigel lat. Echinus esculentus franz. oursins engl. sea-urchins ital. ricci di mare Größe: 16 cm	Seeigel	frisch an der Küste
Trepange lat. Stichopus, Holothuria franz. bêches de mer engl. sea-cucumbers, mammy-fishes, trepangs ital. oloturie	Seewalzen, Seegurken	nur getrocknet

Schaltiere in der Kalten Küche

- Achten Sie beim Einkauf lebender Schaltiere darauf, daß die Schalen fest geschlossen sind. Stellen Sie eine leichte Öffnung der Schale fest, berühren Sie das Tier. Schließt es die Schale nicht sofort aus eigener Kraft, ist es tot und damit ungenießbar.
- Problemlos ist der Einkauf von tiefgefrorenen, in Gläsern oder Dosen konservierten Schaltieren. Sie alle sind bereits gegart und können beliebig verwendet werden.
- Miesmuscheln und Jakobsmuscheln werden meistens gegart verzehrt. Wie man Miesmuscheln gart, finden Sie im Rezept auf Seite 88. Jakobsmuscheln bricht man nach dem Waschen roh auf wie Austern, löst die Muschel aus der Schale und trennt das weißlichgelbe Fleisch, die sogenannte Nuß, und den orangefarbenen Rogen von den übrigen grauen Organen. Diese edlen Teile der Muschel 8 Minuten blanchieren, in Scheiben schneiden, in wenig Mehl wenden und in Butter 2 Minuten braten. Erkaltet können Sie das köstliche Fleisch auf Weißbrotschnittchen mit wenig Knoblauch gewürzt servieren.
- Herzmuscheln, Venusmuscheln und Teppichmuscheln werden meist roh verzehrt. Man bereitet und serviert sie wie Austern.
- Weinbergschnecken werden in Dosen oder Gläsern bereits gegart und mariniert angeboten. In der Kalten Küche verwendet man sie für feine Salate und Cocktails sowie für Füllungen.
- Austern werden von Kennern roh und naturell bevorzugt. Die Austern unter fließendem kaltem Wasser gut abbürsten, damit kein Sand an den Schalen haften bleibt, dann auf einem Tuch trocknen lassen. Die Austern mit einem Austernbrecher oder mit einem starken Küchenmesser aufbrechen. Damit Sie sich an der rauhen Austernschale nicht verletzen, fassen Sie die Auster mit einem feuchten Tuch an oder ziehen Sie einen Lederhandschuh zum Schutz der haltenden Hand an. Die Austern mit der gewölbten Schale nach unten in den linken Handteller legen und festhalten. Den Austernbrecher an der spitzen Seite der Auster am »Scharnier« zwischen die Schalen schieben und mit einem kräftigen Ruck öffnen. Achten Sie darauf, daß der Rest von Meerwasser in der geöffneten Auster nicht verlorengeht, denn es trägt zum würzigen Geschmack der Auster bei. Mit einem Küchenmesser den Schließmuskel entlang der Schalenränder lösen und die gefüllten Hälften auf eine Platte setzen. Wenn Sie keine spezielle Austernplatte mit Vertiefungen haben, streuen Sie 1 cm hoch Salz auf eine normale Platte, damit die Austern nicht kippen und die wertvolle Flüssigkeit nicht verschüttet wird.



Austern mit dem Austernbrecher oder mit einem starken Küchenmesser am »Scharnier« öffnen.



Mit einem Küchenmesser den Schließmuskel der Auster entlang des Schalenrandes lösen.

- Frische Austern niemals auf gestoßenem Eis servieren, sie sollten bei etwa 10° verzehrt werden. Austern darf oder muß man aus der Schale schlürfen! Den Muskel am »Scharnier« lockern Sie gegebenenfalls zuvor mit einer Austerngabel oder mit der Spitze des kleinen Fingers. Eigentlich genügen richtigen Schlemmern Austern pur; wenn Sie dazu frisches Weißbrot oder Kümmelbrot, einige Zitronenspalten, Pfeffer aus der Mühle und einen trockenen Weißwein, beispielsweise einen Chablis, anbieten, so wird dies sicherlich geschätzt.

Weichtiere in der Kalten Küche

Weichtiere spielen in der Kalten Küche keine große Rolle, nur für bestimmte Spezialitäten werden Tintenfische oder Kalmare verwendet. Diese sind entweder konserviert in Dosen bereits küchenfertig oder tiefgefroren im Handel. Wie sie dann vorbereitet werden, lesen Sie im Rezept auf Seite 88.

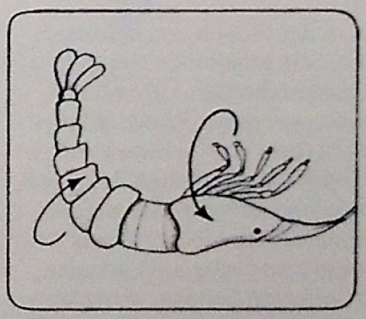
Schal- und Krustentiere

Krustentiere

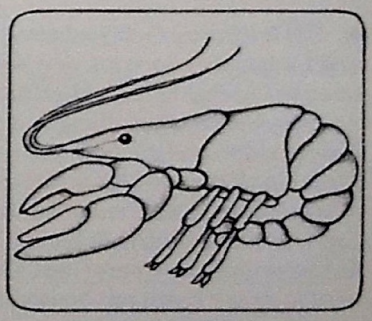
	Bisher übliche Bezeichnungen in Handel und Gastronomie	Angebot im Handel
Zwerggarnelen lat. Euphausia superba franz. crevettes engl. shrimps ital. gamberetti Länge: 5–6 cm	Krill	selten frisch an der Küste; in Dosen
Garnelen lat. Natandia franz. crevettes grises engl. shrimps ital. gamberi Länge: 5–15 cm	Sandgarnelen Nordseekrabben, Tiefseegarnelen, Grönlandkrabben, Norwegische Krabben, Shrimps	frisch an der Küste; sonst vor allem tiefgefroren
Riesengarnelen lat. Penaeidae franz. crevettes roses engl. king prawns ital. gamberoni Länge: 17–23 cm	Shrimps, Hummerkrabben, Prawn	frisch an der Küste; sonst vor allem tiefgefroren
Langusten lat. Palinuridae franz. langoustes engl. spiny lobsters, rock lobsters ital. aragoste Länge: 25–40 cm	crawfishes	frisch lebend versandt; tiefgefroren im Ganzen; Fleisch in Dosen
Hummer lat. Homarus gammarus franz. homards engl. lobsters ital. astici Länge: 25–30 cm	Europäische und Amerikanische Hummer	frisch lebend versandt; tiefgefroren im Ganzen; Fleisch in Dosen
Kaisergranate lat. Nephrops franz. langoustines engl. Dublin Bay prawns, Norway lobsters ital. scampi Länge: 20–25 cm	Tiefseehummer, Norwegische Hummer, Tiefseekrebse, Seekrebsschwänze, Scampi, Schlanker Hummer	meist nur die Schwänze frisch in der Kruste; ausgelöst tiefgefroren und in Dosen
Krabben lat. Brachyura franz. crabes engl. crabs ital. granchi Länge: 5–20 cm	Taschenkrebse	in Dosen
Königskrabben lat. Lithodidae franz. crabes royaux engl. king crabs ital. grancevole Länge: etwa 40 cm	Crabmeat, Alaska king crabs, Kamtschatkakrabben	tiefgefroren und in Dosen
Krebse lat. Astacidae franz. écrevisses engl. crayfishes ital. gamberi di fiume Länge: 8–15 cm	Flußkrebse, Edelkrebse, Tafelkrebse (nur Süßwasserkrebse mit langen Schwänzen werden als Krebse bezeichnet; Kurzschwanzkrebse des Meeres fallen unter die Rubrik Krabben)	frisch lebend; Schwänze tiefgefroren und in Dosen

Krustentiere in der Kalten Küche

- Tafelfertig, also bereits gekocht und ausgelöst angebotene Krustentiere sind in ihrer Verwendung problemlos. Dosenware vorsichtig lockern und im Sieb kalt abbrausen, damit der leichte Dosengeschmack verschwindet. Tiefgefrorene Krustentiere aus der Verpackung nehmen, zugedeckt in einer Schüssel im Kühlschrank oder entsprechend rascher bei Raumtemperatur auftauen lassen.
- Krustentiere verwendet man kalt als Belag für feine Schnittchen, als Garnitur für festliche Platten, als Salatbestandteil und für festliche Cocktails.
- Sind Krustentiere zwar schon gekocht, aber noch im »Panzer«, so müssen Sie sie vor dem Zubereiten und Verzehren »pulen«, also schälen. Kleine Tiere wie Garnelen am Kopf festhalten, den leicht gekrümmten Körper geradebiegen, den Schwanz gegen den Kopf drehen und mit einem Ruck das Muskelfleisch herausziehen.
- Wenn Sie lebende Krustentiere kaufen, achten Sie darauf, daß sich die Tiere Ihrer Wahl entweder im Seewasserbassin artgemäß bewegen oder hochgehalten kräftig mit den Beinen rudern. Hummern werden die Scheren vor dem Transport zusammengebunden, damit sie sich gegenseitig nicht verletzen können. Die Schwänze von gesunden Hummern, Langusten und Krebsen müssen fest an den Bauch geklemmt sein; das ist ein Beweis für Lebenskraft.



Beim »Pulen« von Garnelen Kopf und Schwanz festhalten, gegeneinander drehen und mit einem Ruck das Muskelfleisch herausziehen.



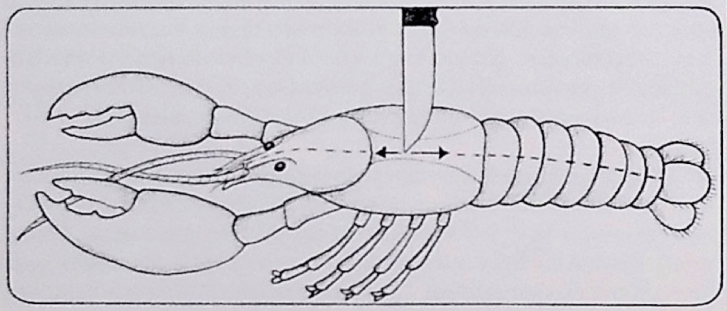
Die Schwänze von gesunden Krustentieren müssen fest an den Bauch geklemmt sein. Das ist ein Beweis für Lebenskraft.

- Werden lebende Krustentiere nach dem Einkauf nicht sofort gekocht, dürfen sie niemals lebend auf Eis gesetzt werden. Das wäre Tierquälerei. Am besten lassen Sie sie in dem Korb, in dem Sie sie gekauft haben, decken sie mit nassem Zeitungspapier zu und kochen sie so bald wie möglich.

● Lebende Krustentiere müssen unbedingt mit dem Kopf voraus in kräftig sprudelndes Wasser geworfen und zugedeckt 5 bis 10 Minuten darin gekocht werden. Bei dieser Tötungsart hat ein Hummer oder eine Languste nach neuesten Forschungen etwa 5 Minuten Todesqualen auszustehen. Distanzieren Sie sich von allen Rezepten, in denen empfohlen wird, lebende Krustentiere in nur siedendes Wasser zu legen, um sie so zu töten. Man hat festgestellt, daß der Todeskampf dann mindestens 30 Minuten dauert.

● Nach dem Einlegen in das kochende Wasser sollten die Tiere mindestens 5 Minuten mit dem Kochlöffelstiel unter der Wasseroberfläche gehalten werden. Am schmackhaftesten und saftigsten bleibt das Fleisch, wenn die Tiere nach dem Kochen im Sud erkalten.

● Wenn Sie Hummer- oder Langustenfleisch für feine Salate, Cocktails oder Füllungen verwenden wollen, brauchen Sie beim Auslösen des Fleisches nicht darauf zu achten, daß der Panzer erhalten bleibt. In diesem Fall halbieren Sie mit einem starken Messer den Schwanz entlang der Mittellinie am Rücken von der Körpermitte bis zum Ende hin und anschließend in umgekehrter Richtung den Kopfteil. Das Schwanzfleisch läßt sich dann leicht herausnehmen. Aus dem Kopfteil verwenden Sie die weiche Leber und eventuell vorhandene Eier. Längs halbiert können Hummer oder Languste auch kalt im Panzer angerichtet und serviert werden. Das Schwanzfleisch dann in Scheiben schneiden und fächerförmig wieder in den Schwanzpanzer legen. Den Kopfteil völlig aushöhlen, mit feinem Gemüsesalat füllen und diesen nach Belieben mit der Leber und dem Corail – den Eiern – belegen.



Zum Auslösen des Fleisches bei Hummer und Languste den Panzer entlang der Mittellinie durchschneiden.

● Bei festlichen Gelegenheiten wird das Fleisch von Hummer und Languste jedoch auf dem vollständig erhaltenen leeren Krustenpanzer angerichtet. Hierfür zunächst die Beine abbrechen. Auf der Unterseite entlang den beiden gebogten Rändern längs einschneiden und die gerippte Bauchkruste vom Schwanz zum Kopf hin abziehen. Das Schwanzfleisch und den Inhalt des Kopfteils auslösen. Den Panzer umdrehen und auf eine Platte legen. Das Schwanzfleisch in Scheiben schneiden und fächerförmig auf der Schwanzkruste anrichten. Der Hummer oder die Languste wird in dieser Form mit besonders delikaten Salaten, Würzsaucen und pikanten Früchten, alles in kleinen Portionen, umlegt und mit Toast und Butter gereicht. In diesem Fall bleiben die Hummerscheren unberührt und werden später in der Küche ausgelöst und anderweitig verwendet.

Fisch richtig zubereitet

Fisch wird in der Kalten Küche ebenso häufig serviert wie Fleisch, Wurst, Gemüse, Eier oder Käse. Reizvolle Heringsspezialitäten, Fischsalate sowie Räucherfisch und als dessen Krönung geräucherter Lachs sind ein beliebter Bestandteil von kalten Buffets, kalten Platten und vielen kalten Gerichten.

Seefisch

Man unterscheidet nach dem Fanggebiet zwischen Seefisch und Süßwasserfisch. Seefisch wird zum Teil gleich auf hoher See in Fabrikschiffen verarbeitet, oft auch tiefgefroren.
Der Hering nimmt wegen seiner Häufigkeit unter allen Seefischen eine Sonderstellung ein. Er wird frisch, gepökelt und gesalzen verkauft. Im folgenden die wichtigsten Zubereitungsarten:

grüner Hering: frischer Hering
Lappen: frischer Hering ohne Kopf, Eingeweide und Gräten
Salzhering: gesalzener grüner Hering
Brathering: frischer ausgenommener Hering mit Gräten, gebraten und in Essigmarinade eingelegt
Gebratener Hering: gebratener Hering zum Selbsteinlegen
Bismarckhering: in Essig eingelegter Lappen
Matjeshering: gesalzener grüner Hering, der noch nicht geschlechtsreif ist
Neue Matjes: Matjes kurz nach dem Fang mit geringem Salzgehalt
Räucherhering (Lachshering): kaltgeräucherter Salzhering
Rollmops: Bismarckhering um Gurkenstückchen oder Sauerkraut gerollt und mariniert
Außerdem gibt es Hering in Dosen, als Filet in verschiedenen Saucen, als Kronsardine, als Starsilt, als Vaarsilt, als Heringssalat und offen als Hering in Gelee. Außerdem unterscheidet man noch zwischen dem Milchner, dem männlichen Hering, und dem Rogner, dem weiblichen Hering.
Die kleinen Verwandten des Herings, Sardinen, Sardellen, Breitlinge und Sprotten, spielen besonders in der Kalten Küche eine wichtige Rolle. Sardinen werden meist im Ganzen mariniert oder in Öl konserviert, von den Sardellen meist nur das Filet. Sardellen sind die kleinsten Heringsfische und stammen aus dem Mittelmeer. Kleine Heringsfische aus der Nordsee wie Breitlinge oder Sprotten werden genauso wie Sardellen verarbeitet und im Handel unter der Bezeichnung Anchovis angeboten.

Süßwasserfisch

Bei Süßwasserfischen muß zwischen Wildfischen und Zuchtfischen unterschieden werden. Leider werden die äußerst schmackhaften Wildfische im Handel nicht mehr sehr häufig angeboten; wenn Sie aber Gelegenheit haben, einen echten Wildfisch zu bekommen, sollten Sie unbedingt zugreifen.
Die größte Bedeutung unter den Süßwasserfischen haben die Zuchtfische Forelle und Karpfen. Als Zuchtkarpfen gibt es die schuppenlosen Lederkarpfen und die Spiegelkarpfen mit einzelnen großen Schuppen.

● Achten Sie beim Einkauf von noch lebenden Süßwasserfischen darauf, daß diese in Bauchlage schwimmen und nicht an

der Oberfläche nach Luft schnappen. Kaufen Sie keine Fische, die in Seiten- oder Rückenlage schwimmen.

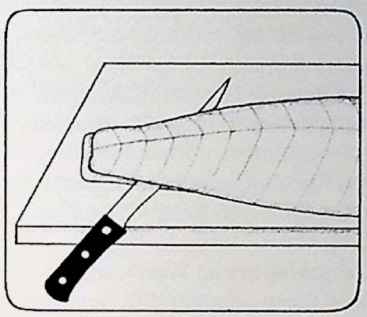
● Bei allen bereits getöteten Fischen achten Sie beim Einkauf auf folgende Frischezeichen: Die Augen sollen blank und klar sein, die Kiemen frisch und rot und die Schuppen müssen fest in der glänzenden Haut sitzen. Ein Fingerdruck darf keine Delle hinterlassen. Bei bereits zerteilten Fischen müssen die Schnittflächen weiß, saftig und fest sein. Schleimig-schmierige Haut und lockere Schuppen sind ein Zeichen für nicht mehr frischen Fisch.

Geräucherter Fisch

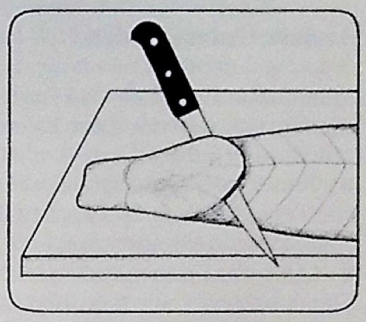
Geräuchert schmeckt Fisch besonders herzhaft-würzig und ist haltbarer als frischer Fisch.

● Räucherfisch darf nicht auf Eis liegen, sondern sollte bis zum alsbaldigen Verbrauch kühl, trocken und luftig lagern.

● Für ein richtiges Lachsessen kaufen Sie beim Fachhändler am besten ein ganzes oder ein halbes Filet eines großen Fisches, an dem einseitig noch die Haut haftet. Diese Haut mit dem rasiermesserscharfen Lachsmesser vom Schwanzende des Filets her abtrennen und zwar stets nur 15 bis 20 cm, damit die restliche Haut das Fleisch vor dem Austrocknen schützt.



Die Haut vom Lachsfilet mit einem rasiermesserscharfen Messer abtrennen.



Das Lachsfilet in hauchdünne schräge Scheiben schneiden; vom Mittelteil zum Schwanz hin.

● Die Lachsseite mit der Haut nach unten auf ein Hartholzbrett legen, mit dem Lachsmesser hauchdünne schräge Scheiben abschneiden: immer vom hautlosen dickeren Teil zum Schwanzende hin.

● Zu geräuchertem Lachs reichen Sie getoastetes Weißbrot, Butter, Meerrettichsahne und eiskalten Aquavit oder trockenen Sekt oder auch Pils.

● Reste vom Lachs in Klarsichtfolie einschlagen, kühl und trokken im Kühlschrank aufbewahren.

Fisch richtig lagern und vorbereiten

● Wenn frischer Fisch nach dem Einkauf bis zum Zubereiten im Kühlschrank lagern muß, wickeln Sie ihn locker in Alu- oder Klarsichtfolie und schließen die Folie gut an allen Seiten.

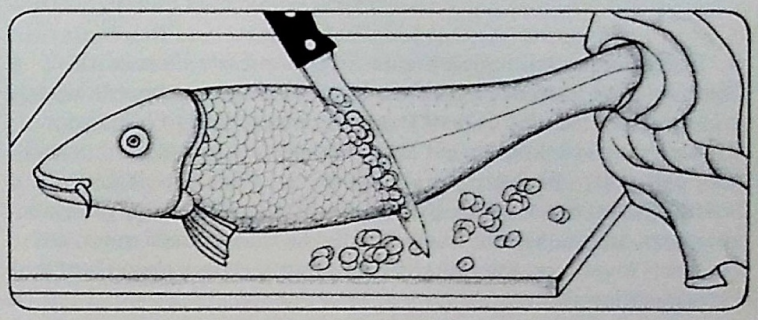
● Tiefgefrorener Fisch, der nicht sofort verwendet wird, muß gleich nach dem Einkauf ins Gefriergerät oder ins Gefrierfach des Kühlschrankes gelegt werden.

Frische Fische, die man im Ganzen kauft, sind meist küchenfertig vorbereitet, also bereits ausgenommen und geschuppt. Müssen Sie diese Arbeiten aber einmal selbst erledigen, gehen Sie so vor:

● Zuerst den Fisch ausnehmen. Entweder mit einem scharfen spitzen Messer oder mit der Küchenschere die Bauchseite vom Schwanz bis zum Kopf hin aufschneiden und die Eingeweide herausziehen. Dabei die Gallenblase nicht verletzen, die dicht unter dem Kopf liegt, denn auslaufende Galle würde den Geschmack des Fisches verderben. Wenn noch dunkle Hautteile oder Blutstellen zu sehen sind, streuen Sie Salz in die Bauchhöhle und reiben Sie sie mit Küchenkrepp aus.

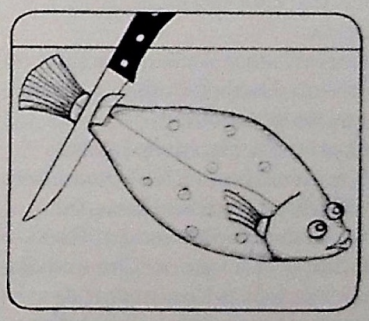
● Den ausgenommenen Fisch innen und außen unter schwachem kaltem Wasserstrahl gründlich abbrausen.

● Zum Schuppen den Fischschwanz mit einem Tuch festhalten und die Schuppen mit dem Messerrücken oder dem Fischschupper vom Schwanzende zum Kopf hin abschaben – Fischen mit stacheligen Flossen vor dem Schuppen die Flossen mit einer Küchenschere abschneiden.

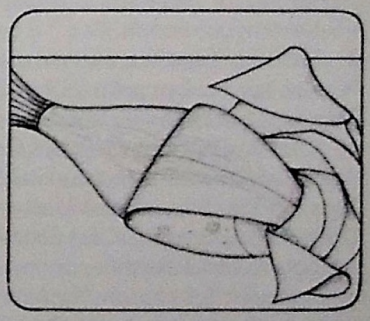


Die Schuppen vom Fisch mit dem Messerrücken oder mit dem Fischschupper vom Schwanzende zum Kopf hin abschaben.

Achtung: Aal, Forelle, Lederkarpfen und Schleie werden nicht geschuppt. Sie haben eine dünne, schuppenlose Haut, die von einem feinen Schutzschleim umgeben ist. Werden diese Fische blau zubereitet, faßt man sie nur mit nassen Händen an, damit der Schleim nicht zerstört wird, denn er bewirkt in Verbindung mit dem heißen Essig- oder Zitronenwasser die Blaufärbung. Plattfische werden ebenfalls nicht geschuppt. Von Seezunge und Rotzunge ziehen Sie die Haut völlig ab, beim Steinbutt nur die dunklere obere Haut mit den »Steinchen«, das sind Hautverdikkungen. Die Haut am Schwanzende schräg einschneiden und ein Stück Haut ablösen. Das Hautstück mit einem Handtuch fassen, den Fisch am Schwanz mit einem zweiten Handtuch festhalten und die Haut über den Kopf ziehen. Den Fisch wenden und die Haut bis zum Schwanzende abziehen.

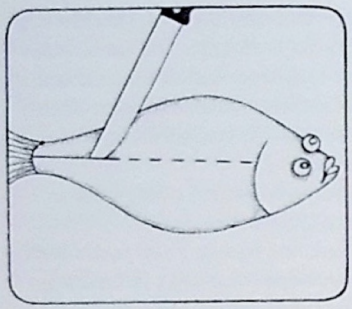


Zum Häuten von Plattfischen die Haut am Schwanzende einschneiden, dann mit einem Handtuch anfassen und abziehen.

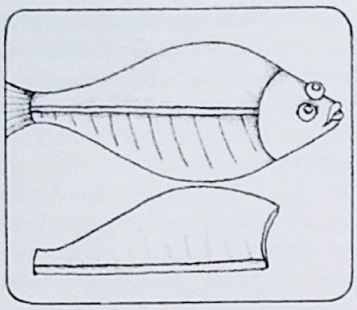


Die Haut über den Kopf ziehen, den Fisch wenden und die Haut wieder zum Schwanz hin abziehen.

● Plattfische filetieren Sie so: Von Kopf bis Schwanz entlang der Mittelgräte einschneiden. Mit der Messerklinge entlang den Brustgräten – am Kopf beginnend – das eine Filet nach außen und unten lösen, mit der freien Hand hochziehen und durch weitere kurze Schnitte abtrennen. Mit den anderen Filetteilen ebenso verfahren.

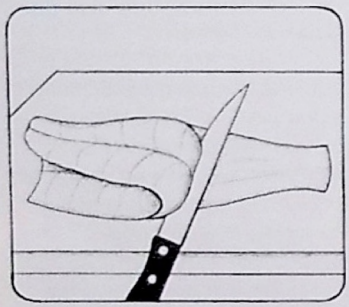


Zum Filetieren von Plattfischen von Kopf bis Schwanz entlang der Mittelgräte einschneiden . . .

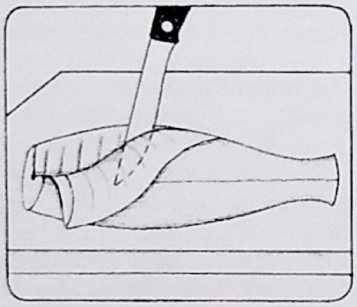


. . . das Filet etwas anheben und durch kurze Messerschnitte lösen.

● Rundfischen schneiden Sie den Kopf und alle Flossen ab. Dann entlang dem Rückgrat von Kopf bis Schwanz bis zur Mittelgräte durchschneiden. Das Filet durch einen Schnitt hinter den Kiemen vom Rücken bis zur Bauchseite lösen und leicht hochziehen. Mit einem flachen spitzen Messer das Filet mit kleinen Schnitten von den Gräten abtrennen. Von beiden Filets die Haut abziehen, indem Sie die Filets mit der Hautseite nach unten auf ein Brett legen und mit dem Messer behutsam zwischen Haut und Fleisch entlangfahren.



Beim Filetieren von Rundfischen Kopf und Flossen abschneiden, das Rückgrat entlang von Kopf bis Schwanz einschneiden und das Filet von der Mittelgräte lösen.



Die Haut vom Filet abziehen, indem man mit der Messerklinge zwischen Haut und Fleisch entlangfährt.

Ganze Fische und Fischteile werden vor dem Garen nach dem 3-S-System behandelt. Die 3 S bedeuten:

● Säubern: Den Fisch innen und außen unter fließendem kaltem Wasser rasch, aber gründlich abbrausen. Die Schleimhaut an Aal, Forelle, Lederkarpfen und Schleie nicht abwaschen!

● Säuern: Den abgetropften Fisch oder die Fischteile in eine Porzellanschüssel legen und mit Zitronensaft oder Essig von allen Seiten beträufeln und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Durch die Säure quillt das Fischeiweiß und gerinnt an den Randschichten. Das Fischfleisch wird dadurch kerniger, weißer und der Fischgeschmack feiner. Unmittelbar nach dem Säuern darf der Fisch auch gewürzt, nicht aber gesalzen werden. Gewürze sollen längere Zeit einziehen, Salz nicht.

● Salzen: Erst unmittelbar vor dem Garen wird Fisch mit Salz bestreut oder eingerieben. Soll Fisch im Sud gar ziehen, erübrigt sich das Salzen, dann wird das Salz in den Sud gegeben.

Fisch im Sud garen

Für die spätere Verwendung in der Kalten Küche wird Fisch häufig in einem würzigen Sud gegart.

Achtung: Auf keinen Fall darf der Fisch im Sud kochen, sondern nur darin gar ziehen! Gekochter Fisch verliert an Geschmack und zerfällt.

● Den oder die Fische in den kochenden Sud einlegen, die Temperatur sofort so regulieren, daß das Wasser nicht mehr kocht, sondern der Fisch darin gar zieht. Vorsichtshalber stellen Sie eine Tasse mit kaltem Wasser neben den Fischkessel, um nötigenfalls mit einem Schuß »Kälte« erneutes Kochen zu vermeiden.

● Die Garzeit richtet sich nach der Größe der Fische. Kleine Fische ziehen in etwa 10 Minuten gar, mittelgroße Fische in 12 bis 15 Minuten und große Fische in 15 bis 20 Minuten.

● Die Garprobe: Läßt sich die Rückenflosse leicht abziehen, ist der Fisch gar, große und dicke Fische garen aber nicht gleichmäßig nach innen durch. Sie erhalten deshalb vor dem Garen 3 bis 5 schräge Einschnitte, die vom Rücken zum Bauch hin führen und bis zur Mittelgräte reichen.

● Um Fischgeruch zu vermeiden, wischen Sie alles Geschirr, das mit dem Fisch in Berührung kommt, und die Hände zunächst mit saugfähigem Papier ab, dann spülen Sie sie kalt ab und übergießen sie mit Essig. Beim Garziehen der Fische im Fischsud legen Sie ein mit Essig getränktes Tuch über den Topf unter den Deckel, was ebenfalls den Geruch mildert.

Andere Garmethoden

Zum Garen von Fisch sind Bräter, Tontopf, Brat- und Alufolie von Vorteil, weil das zarte Fleisch darin besonders schonend gegart werden kann.

● Bräter oder Tontopf mit einigen Speckscheiben auslegen, den Fisch ebenfalls mit Speckscheiben belegen und bei 200° im Backofen 30 bis 40 Minuten garen.

● Oder den Fisch mit allen Würzzutaten, etwas Weißwein oder Fleischbrühe in eine Bratfolie füllen, diese gut verschließen und auf dem kalten Rost in den Backofen schieben. Bei 200° je nach Größe des Fisches 20 bis 25 Minuten garen.

● Alufolie mit Butter oder Öl bestreichen, den gewürzten Fisch einwickeln und die Folienränder gut verschließen. Das Paket oder die Pakete auf dem Rost im Backofen bei 200° oder im kochenden Wasser 12 bis 25 Minuten, je nach Größe der Fischstücke, garen.

Kalte Braten aller Art

Fleisch von Kalb, Rind, Schwein – seltener vom Lamm –, aber auch Geflügel, Wildbret und Wildgeflügel haben ihren festen Platz in der Kalten Küche.

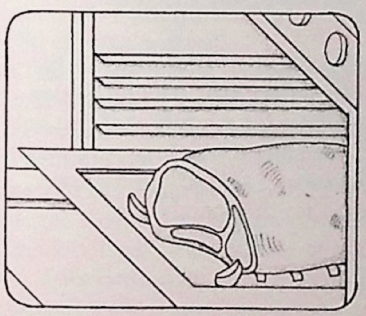
Damit kalte Braten, Fleischpasteten, Zunge und was es sonst noch an kalten Köstlichkeiten auf diesem Gebiet gibt, wohl geraten, geben wir Ihnen einige praktische Hinweise für den Umgang mit Fleisch im allgemeinen und speziell in der Kalten Küche.

Fleisch richtig garen

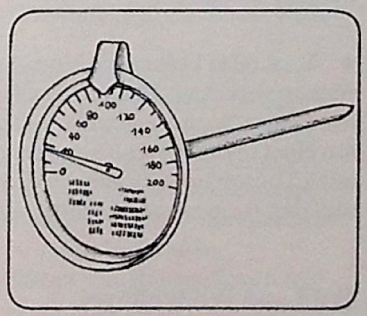
● Ist das Fleisch so groß, daß es nicht in den Bräter oder in die Bratreine paßt, braten Sie es in der Fettpfanne des Backofens. Das vorbereitete Bratenstück in die kalt ausgespülte Pfanne auf der untersten Schiebeleiste in den vorgeheizten Backofen schie-

ben. Den Braten öfter mit dem nach und nach austretenden Bratensaft, nötigenfalls mit heißer Flüssigkeit – Fleischbrühe oder Wasser – beschöpfen, denn die Gefahr des Austrocknens ist bei dieser Methode groß. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Würzende Zutaten wie Zwiebelstücke, Möhren, Pilze oder Kräuter erst 20 Minuten vor Beendigung der Garzeit zugeben. Wenn nicht genügend Bratensaft in der Pfanne ist, seitlich etwas heiße Flüssigkeit zugießen, damit diese Zutaten nicht verbrennen.

- Besser ist es, vor allem wenn das Fleisch mager ist, den Braten in einem geschlossenen Bräter zu garen. Dabei darf das Fleisch die Wände des Bratgeschirrs nicht berühren. Der Raum zwischen Fleisch und Bräter muß groß genug sein, damit die heiße Luft gut zirkulieren kann. Ist das Fleisch mager, den Bräter mit Speck auslegen. Das Bratgut hineinlegen, den Bräter zudecken und auf den Rost auf dem Boden des vorgeheizten Backofens stellen.
- Ein Tontopf erfüllt denselben Zweck wie ein Bräter aus Metall, er muß aber vor dem Gebrauch mindestens 15 Minuten in Wasser gestellt werden und kommt stets in den kalten Backofen.
- Eine einfache und gute Garmethode ist das Braten in Folie. Das leicht gewürzte Fleisch mit den übrigen gewünschten Zutaten in die Bratfolie geben. Die Folie nach Vorschrift verschließen, an der Oberseite mit den Zinken einer Fleischgabel mehrmals einstechen und auf dem kalten Rost je nach Bratengröße auf der untersten Schiebeleiste oder eine Schiebeleiste darüber in den Backofen geben. Achten Sie darauf, daß die Folie nirgends die Wände des Backofens berührt. Die Bratzeit ist kürzer als beim Garen im Bräter oder Tontopf. Wenn Sie einen knusprig braunen Braten wünschen, schieben Sie 15 Minuten vor Ende der Bratzeit eine umgedrehte Kastenform unter eine Seite des Bratens, so daß nur ein kleiner Teil in der Bratflüssigkeit bleibt; der größere Teil des Fleisches bräunt in der heißen Luft in der Folie.
- Soll ein Braten im Elektrogrill am Drehspieß gegrillt werden, das Fleisch zuvor gleichmäßig formen. Abstehende Teile abschneiden. Den Braten mit Öl bepinseln, würzen, aber erst nach dem Grillen salzen. Sehr mageres Fleisch mit Speckscheiben umwickeln. Den Grill vorheizen. Den Braten an den Spieß stecken und mit Halteklammern befestigen. Beachten Sie, daß das Fleisch die Wände des Grills nicht berührt, auch wenn es während des Grillens noch etwas an Volumen zunimmt.
- Die Garzeit richtet sich hauptsächlich nach der Höhe des Bratens. Rechnen Sie für 1 cm Höhe 10 Minuten Bratzeit.
- Eine gute Hilfe, um den Gargrad festzustellen, bietet das Fleischthermometer. Das Thermometer wird zu Beginn des Bratens bis in den Fleischkern gesteckt. Die Temperatur lesen Sie auf der Skala außen ab. Roastbeef ist bei einer Temperatur von 45° noch blutig, bei 60° rosa und bei 80° völlig durchgebraten. Kalbfleisch ist bei 75° durchgebraten und Schweinefleisch muß eine Temperatur von 85° erreicht haben.



Für große Bratenstücke bietet die Fettpfanne des Backofens genügend Platz.

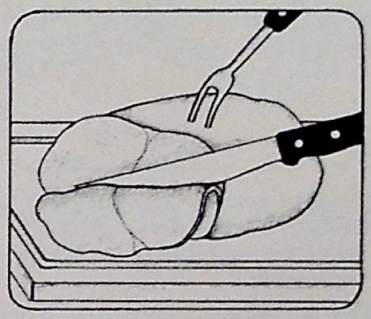


Auf der Skala des Fleischthermometers lassen sich exakt die Temperaturen im Inneren des Bratens ablesen.

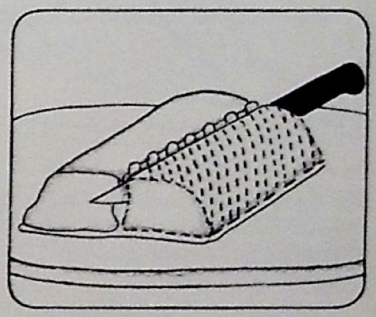
- Den Braten nach Beendigung der Garzeit aus dem Bratgeschirr nehmen, abkühlen lassen und bis zum Tranchieren in Alufolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren. Kalten Braten erst kurz vor der Weiterverarbeitung oder dem Anrichten tranchieren.

Tranchieren von Braten

- Zum Tranchieren benötigen Sie ein Messer mit einer dünnen, scharfen Klinge oder ein elektrisches Messer. Mit der spitzen zweizinkigen Tranchiergabel wird der Braten auf dem Tranchierbrett festgehalten. Dabei das Fleisch möglichst nur mit dem Rükken der Zinken nach unten drücken und nur ausnahmsweise anstechen, damit kein wertvoller Fleischsaft verlorengeht.
- Das Tranchierbrett soll groß sein und eine Saftrinne haben. Spülen Sie es vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser ab, damit das Holz nicht den Fleischsaft aufsaugt. Der Saft, der sich in der Rinne sammelt, wird wieder über die Fleischscheiben geträufelt.
- Grundsätzlich Fleisch quer zur Faser schneiden. Kleine Braten schräg aufschneiden, damit die Scheiben größer ausfallen. Braten ohne Knochen in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden, Roastbeef wird besonders dünn geschnitten.
- Bei Braten mit Knochen wird der Schnitt durch den Verlauf des Knochens bestimmt. Einen Rückenbraten schneiden Sie zunächst beiderseits entlang dem Rückgrat ein, dann schneiden Sie die Fleischstränge in schräge Scheiben.



Braten werden grundsätzlich quer zur Faser aufgeschnitten.

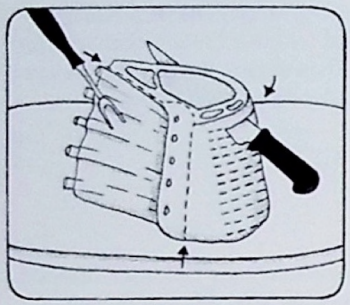


Einen Rückenbraten zunächst entlang dem Rückgrat einschneiden, dann die beiden Fleischstränge in Scheiben schneiden.

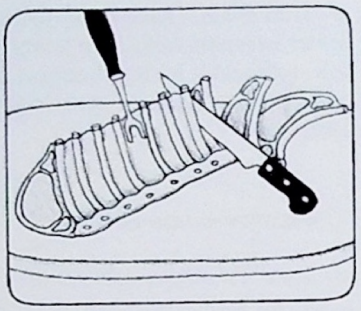
- Eine große Keule wird folgendermaßen tranchiert: Die fleischige Seite der Keule senkrecht zum Knochen und bis auf den Knochen in Scheiben schneiden. Die Keule dann aufstellen und mit einem Schnitt parallel zum Knochen nach unten die Scheiben abtrennen. Dann den Knochen drehen und die andere Seite parallel zum Knochen in Scheiben schneiden.
- Bei kleineren Keulen die Scheiben parallel zum Knochen abschneiden; dabei die Keule nach jeder Scheibe etwas weiter drehen. Oder beiderseits des Knochens das Fleisch in 2 Stücken abtrennen und anschließend in Scheiben schneiden.
- Von einem Rippenbraten, Kasseler oder Kotelettstück das Fleisch der Biegung der Rippen folgend mit einem halbrunden Schnitt vom Knochen schälen und dann in Scheiben schneiden.

Schnitzel und Koteletts in der Kalten Küche

Auch Schnitzel und Koteletts kann man kalt servieren. Wie bei allem Fleisch, das in der Kalten Küche Verwendung findet, achten Sie auch hier auf hervorragende Qualität, denn gegartes kal-



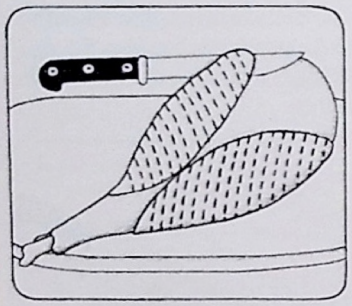
Von einem Rippenbraten das Fleisch der Biegung der Rippen folgend von den Knochen lösen, . . .



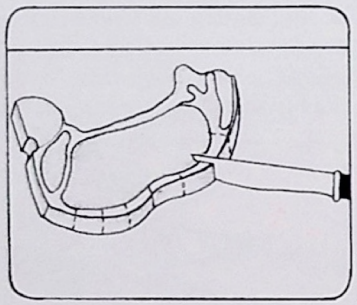
. . . den Braten längs legen und in Scheiben schneiden.

tes Fleisch trocknet leicht aus, und ein zähes Kotelett wird auch als Sülzkotelett nicht weich.

● Schnitzel, ob von Kalb oder Schwein, vor dem Braten noch leicht klopfen oder mit dem Handballen gleichmäßig flachdrükken. Häute an den Schnitzelrändern mit einem scharfen Messer abschneiden. Einen Fettrand gegebenenfalls in Abständen von 5 cm einschneiden oder ganz wegschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt.



Bei Keulen das Fleisch beiderseits des Knochens in zwei Stücken abschneiden und anschließend in Scheiben schneiden.



Den Fettrand vom Kotelett in Abständen von 5 cm einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt.

● Koteletts nicht klopfen, sondern vor dem Garen zwischen Fleisch und Knochen etwas einschneiden, damit die Hitze an dieser Stelle leichter Zutritt hat und das Kotelett gleichmäßig gart. Den Fettrand am Kotelett belassen, jedoch in Abständen von 5 cm einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt.

● Schnitzel und Koteletts nie vor dem Garen salzen.

Geflügel richtig vorbereiten und garen

Kaltes Geflügelfleisch schmeckt nicht nur in Form von Salat gut. Gefüllt oder ungefüllt gebraten und kunstgerecht tranchiert, gekocht und in Gelee gebettet und auch als Gänsehals mit Geflügelleberfüllung ist es ebenso beliebt.

● Tiefgefrorenes Geflügel ist küchenfertig. Es muß nur noch aufgetaut und gewaschen werden. Die Flüssigkeit, die sich beim Auftauen bildet, fortgießen. Geflügelteile vor dem Garen nur etwas antauen lassen. Vergessen Sie nicht, die Innereien vor dem Garen aus ganzem Geflügel herauszunehmen.

● Frisches Geflügel, wenn nötig, erst flämmen, innen und außen unter fließendem kaltem Wasser waschen und trockentupfen.

● Geflügel stets nur zu zwei Dritteln füllen, sonst platzt die Haut. Die Bauchöffnung zunähen oder mit Spießchen zustecken und diese mit Küchengarn umwickeln.

● Vor dem Braten oder Grillen muß Geflügel dressiert werden. Die Flügel im Gelenk drehen und unter den Rücken schieben. Die Beine fest an den Bauch drücken und so mit Küchengarn fixieren oder mit einer sehr langen, starken Nadel einen Faden von der Seite her erst durch den einen Schenkel, dann quer durch den Körper des Tieres und durch den anderen Schenkel führen. Das Tier auf die Brust drehen, den Faden seitlich zum Flügel führen, die Flügel ebenso an den Körper binden. Dabei den Hautlappen des Halses auf den Rücken schlagen und mit einem Stich befestigen. Die Fadenenden straffziehen und fest verknoten.

● Geflügel vor dem Braten oder Grillen nur innen salzen. Salz macht die Haut »ledern«.

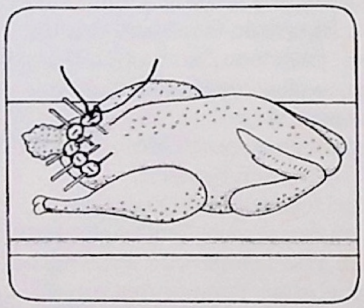
● Mageres Geflügel vor dem Braten bardieren (→ rechte Seite), nicht bardiertes Geflügel vor und während des Bratens mit Öl bepinseln. Die Haut wird dadurch braun und knusprig, aber nicht trocken. Geflügel während des Bratens alle 10 bis 15 Minuten mit Bratenfond beschöpfen.

● Geflügel immer zuerst mit der Brust nach unten braten, nach etwa der halben Bratzeit wenden und fertigbraten.

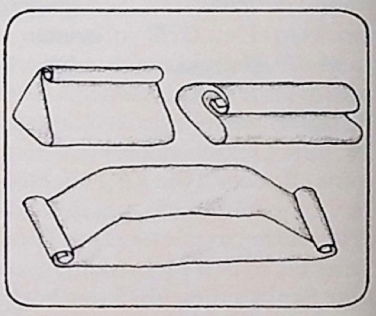
● Fettes Geflügel während des Bratens mit einer dicken Nadel oder einem Holzstäbchen seitlich mehrfach einstechen, damit das Fett abfließen kann.

● Nach beendeter Bratzeit zur Garprobe mit einer dicken Nadel oder einem Holzstäbchen in die dickste Stelle des Schenkels stechen. Tritt farbloser Fleischsaft aus, ist der Braten gar. Ist der Fleischsaft noch rötlich gefärbt, muß der Braten noch länger garen.

● Kleines Geflügel oder Geflügelteile lassen sich auch im Tontopf, im Bräter mit Deckel oder in Bratfolie braten. Für mageres Geflügel werden Tontopf oder Bräter mit Speckscheiben ausgelegt. Fettes Geflügel mit Zwiebeln und Kräutern und den jeweiligen Gewürzen in den Topf, in die Bratfolie oder in die leicht geölte Alufolie geben.



Die Bauchöffnung von gefülltem Geflügel zunähen oder mit Spießen zustecken und diese mit Küchengarn umwickeln.



Das Geflügel auf ein Stück leicht geölte Folie legen, die Folie locker um das Gargut hüllen und die Ränder fest zusammenkniffen.

● Topf oder Folie nach Vorschrift schließen, Bratfolie mit Einstichen versehen. Bräter oder Topf auf den Rost auf den Boden des kalten Backofens stellen, Bratfolie oder Alufolie auf den kalten Rost in den vorgeheizten Backofen legen. Alufolie, eventuell auch Tontopf und Bräter, in den letzten 15 Garminuten öffnen und den Braten eine Schiebeleiste höher bräunen lassen.

Wild und Wildgeflügel

Wildbret gehört zu den kulinarischen Höhepunkten der klassischen Kalten Küche. Da auch der Preis, den man dafür zu zahlen hat, einen Höhepunkt darstellt, sollten Sie Wildspeisen besonde-

re Sorgfalt bei der Zubereitung schenken. Je jünger das Tier, desto zarter sein Fleisch, gleich ob es sich um Haarwild oder Federwild handelt. Fleisch von älteren Tieren muß, um mürbe und zart zu werden, mariniert (gebeizt) werden. Dabei nimmt es zwangsläufig Geschmacksstoffe auf, die das köstliche Wildaroma verfälschen.

- Am besten lassen Sie Wild und Wildgeflügel vom Händler bratfertig zurichten, das heißt von Häuten, Sehnen und Fett befreien beziehungsweise rupfen und ausnehmen.
- Wild und Wildgeflügel vor dem Garen (oder Marinieren) rasch unter fließendem kaltem Wasser abspülen und dann sofort mit Küchenkrepp gut trockentupfen. Von mariniertem Wildbret die anhaftenden Gewürze abreiben und das Fleisch trockentupfen.
- Um Wildbret zu marinieren, gibt es zwei Möglichkeiten: die nasse und die trockene Marinade. Für eine nasse Marinade 1/8 l Wasser mit 4 Pfefferkörnern, 3 Gewürzkörnern (Pimentkörnern), 4 Wacholderbeeren, 1/2 Teelöffel getrocknetem, zerriebenem Thymian, 1 Lorbeerblatt und 2 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln erhitzen, einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 1/4 l Rotwein dazugeben. Milder und weniger geschmacksintensiv ist eine Marinade aus Buttermilch, der man nur 3 Gewürznelken, 3 Pfefferkörner, 3 Wacholderbeeren und 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel zufügt. Statt der Buttermilch können Sie nach Belieben auch Sauermilch oder Joghurt verwenden. Das Fleisch in ein nichtmetallisches Gefäß, in das es ohne anzustoßen gerade hineinpaßt, legen und mit der Marinade übergießen. Es muß völlig von der Flüssigkeit bedeckt sein; wenn nötig, die Mengen verdoppeln. An einem kühlen Ort 2 bis 3 Tage zugedeckt stehen lassen und mindestens einmal während des Marinierens wenden.

Für eine trockene Marinade 2 Zwiebeln oder 2 Petersilienwurzeln und 2 Möhren schälen, grob raspeln und die gleichen Gewürze zufügen wie für die nasse Rotweinmarinade. Das Fleisch rundum gut mit einem geschmacksneutralen Öl einpinseln. Das Fleisch auf ein mit herbem Wein getränktes, leicht ausgewundenes Tuch legen, die Gewürzmischung gut in das Fleisch drücken und das Tuch fest um das Fleisch wickeln. 1 bis 2 Tage im Kühlschrank marinieren lassen und nötigenfalls zwischendurch erneut mit Wein anfeuchten.

- Rücken und Keulen vor dem Garen spicken oder besser bardieren. Gespickt wird dicht unter der Oberfläche. Verwenden Sie dazu ungeräucherten Speck, der kein Salz enthält. Den Speck in etwa 6 cm lange gleich dünne Streifen schneiden und im Eiswürfelfach des Kühlschranks oder im Gefriergerät leicht anfrieren lassen; so geht das Spicken leichter. Die Speckstreifen in das gezackte Ende der Spicknadel klemmen und die Streifen im Abstand von etwa 3 cm 1 cm tief unter der Haut durchziehen. Dabei sollen die Enden 1 bis 2 cm an der Oberfläche überstehen. Federwild niemals spicken.
- Beim Bardieren wird die feine Faserstruktur des Fleisches nicht verletzt. Der Braten wird nur mit Speckscheiben belegt. Zuvor das Fleisch mit wenig Salz und Pfeffer einreiben. Außer Wachteln, die eine natürliche Fettschicht haben, wird jedes Federwild bardiert: Brust und Schenkel – bei kleinen Tieren den ganzen Körper – mit dünnen Scheiben von ungeräuchertem fettem Speck belegen und diesen mit Küchengarn festbinden.
- Zum Braten im Ganzen Wildgeflügel wie Hausgeflügel dressieren.
- Unbardierte Wildbraten vor dem Garen im Backofen in Butterschmalz und ausgelassenem Speck rundum anbraten. In eine Bratreine, kleinere Stücke in einen Bräter mit Deckel legen, mit Speckscheiben belegen und je nach Größe auf der mittleren Schiebeleiste oder darunter im Backofen garen. Das Fleisch häufig mit Bratensaft oder auch mit etwas Fleischbrühe beschöpfen. Wird es zu rasch braun, mit Alufolie bedecken und die Temperatur reduzieren.
- Federwild während der Bratzeit mindestens dreimal wenden. Ein Drittel der Garzeit auf einer Schenkelseite braten, ein Drittel auf der anderen Schenkelseite und während des letzten Drittels auf dem Rücken braten. Während der letzten 10 Bratminuten kann der Speck entfernt werden, damit die Haut bräunen kann. Garprobe: Gibt das Fleisch auf Fingerdruck elastisch nach, ist es durchgebraten, aber innen noch rosa und saftig. Tritt nach Einstechen eines Schenkels farbloser Fleischsaft aus, ist es ganz durchgegart und nicht mehr rosa.
- Den fertigen Braten im geöffneten Backofen etwas abkühlen lassen und nach dem völligen Erkalten in Alufolie eingewickelt bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
- Wildfleisch ist in Alufolie oder Bratfolie während des Garens am besten vor dem Austrocknen geschützt.
- Zum Grillen eignen sich nur kleine Fleischteile wie Medaillons oder Steaks. Mit Öl bepinseln oder mit Speck umwickeln, in den vorgeheizten Grill geben und die Grilltemperatur bald verringern.
- Kleinfleisch, das heißt alle nicht zum Braten geeigneten Teile sowie älteres Wildgeflügel, schmoren und zu Wildpastete oder -terrine verarbeiten.
- Rehrücken tranchiert man wie auf Seite 23 beschrieben, Wildkeule wie eine große Keule (→ linke Seite). Wildschweinbraten schneiden Sie quer zur Faser in nicht zu dicke Scheiben.
- Wildgeflügel wird wie Hausgeflügel tranchiert, Fasanenbrüste jedoch in schräge Scheiben geschnitten.

Gemüse von A bis Z

Gemüse wird in der Kalten Küche häufig gegart, aber öfter noch roh zu Salaten verarbeitet. Da jede Speise in erster Linie so gut wie ihre Zutaten ist, seien Sie wählerisch beim Einkauf und sorgsam bei der Zubereitung von Gemüsen, zu denen wir hier auch die typischen Blattsalatpflanzen zählen.

Richten Sie Ihren Speisezettel möglichst nach dem Angebot an frischem Gemüse aus. Jede Gemüse- oder Salatpflanze hat ihre Saison, in der sie besonders günstig angeboten wird und auch am besten schmeckt. Ein typisches Beispiel dafür sind die Tomaten, die wir zwar das ganze Jahr über kaufen können, die aber nur in den warmen Sommermonaten das richtige Tomatenaroma haben. Entspricht die Qualität des frischen Gemüses nicht Ihren Wünschen, kaufen Sie es, wenn erhältlich, lieber tiefgefroren.

Die nachfolgende Aufstellung soll einen Überblick darüber geben, was man bei Gemüse, das in der Kalten Küche verwendet wird, hinsichtlich Einkauf, Lagerung und Verarbeitung beachten sollte.

Artischocke

Saison: ganzjährig in Gläsern oder Dosen konserviert, in Öl oder Essig eingelegt.

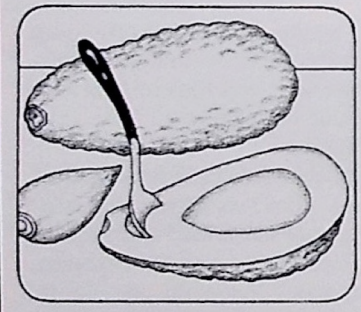
Artischockenböden werden meist gefüllt, Artischockenherzen für Salate verwendet. Im Sieb abtropfen lassen, das Öl für eine Salatsauce verwenden.

Aubergine (Eierfrucht oder Melanzane)

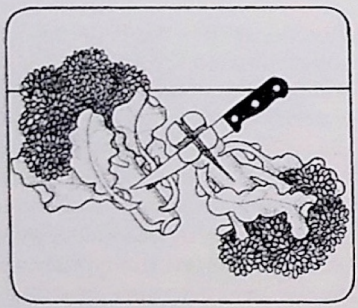
Länglich-ovale feste Frucht mit dunkelvioletter Schale.
Saison: Juni bis September.
Nur feste Früchte mit glänzender Schale wählen.
Nicht länger als 3 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.
Für Salate schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden. Auf einem Teller mit Salz bestreuen, mit einem zweiten Teller beschweren und etwa 5 Minuten »weinen« lassen. Das Salz, das den Auberginen mit der Flüssigkeit die Bitterstoffe entzieht, abspülen. Danach die Auberginen etwa 5 Minuten blanchieren. Für gefüllte Auberginen die Früchte ungeschält halbieren, die Kerne und das Fruchtfleisch mit einem scharfkantigen Teelöffel bis auf eine dünne Schicht herauskratzen. Das Fruchtfleisch für die Füllung aufbewahren. Die Höhlung der Auberginenhälften mit Salz bestreuen und mit der offenen Seite nach unten abtropfen lassen. Vor dem Füllen mit Küchenkrepp trockentupfen. Blanchieren ist nicht notwendig, da gefüllte Auberginen im Backofen gegart werden.

Avocado

Dunkelgrüne oder grünviolette Steinfrucht von mildem, nußähnlichem Geschmack.
Saison: Herbst- und Wintermonate.
Nur reife Früchte, bei denen das Fruchtfleisch auf Fingerdruck nachgibt, sind zum Verzehr geeignet.
Harte Früchte 1 bis 2 Tage bei Raumtemperatur nachreifen lassen. Reife Früchte bald verzehren.
Die Avocado der Länge nach halbieren, den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch entweder mit einer Essig-Öl-Sauce auslöffeln oder mit einem Teelöffel herauslösen, stifteln, würfeln oder pürieren, zu gemischtem Salat oder Creme verwenden und nach Belieben in den Fruchtschalenhälften anrichten.



Avocados längs halbieren, den Stein auslösen und die Fruchthälften mit dem Kugelausstecher oder mit einem Löffel aushöhlen.



Die Stielenden von Broccoli kreuzweise einschneiden, damit sie gleichzeitig mit den zarten Teilen gar werden.

Bambussprossen

Die kegelförmigen, 20 bis 30 cm langen Schößlinge des Bambusgrases. Im Geschmack ähnlich wie Spargel.
Saison: ganzjährig als Konserve erhältlich; selten frisch.
Die Sprossen kleinschneiden, mit einer Essig-Öl-Sauce anmachen und mit Ingwerpulver und Sojasauce würzen.

Blumenkohl

Saison: März/April und Juli bis Oktober.
Auf geschlossene Röschen von weißer Farbe achten.
Nicht länger als 3 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.
Den Blumenkohl im Ganzen in wenig kochendem Wasser ohne Salzzugabe, besser noch im Siebeinsatz über kochendem Wasser garen. Fügt man dem Wasser kein Salz zu, bleiben die Röschen weiß. Abgekühlt im Ganzen marinieren oder zerteilt als Zutat zu Gemüsesalaten verwenden.

Bohnen

Saison: Juli bis Oktober.
Für Salate gelbe Wachsbohnen, Buschbohnen oder junge, noch unreife Stangenbohnen wählen. Auf knackig frische Bohnen achten, die beim Biegen brechen.
Nicht länger als 2 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks lagern.
In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt je nach Größe und Dicke der Bohnen bei milder Hitze in etwa 10 bis 20 Minuten garen. Abgetropft und abgekühlt zu Salaten verarbeiten.

Broccoli

Dunkelgrüne, dem Blumenkohl verwandte, krausblättrige Pflanze, die im Geschmack an Spargel erinnert. Broccoli hat 5 bis 10 cm lange dicke Stiele, die mitverzehrt werden.
Saison: Februar bis April, November und Dezember.
Auf frische Außenblätter, dunkelgrüne, geschlossene Blattröschen und stramme Stiele achten.
Nicht länger als 3 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks in Klarsichtfolie verpackt aufbewahren.
Broccoli wird nur gegart verzehrt. Die Pflanze unter fließendem kaltem Wasser waschen, die Stiele schälen, die Stielenden kürzen, dickere Stiele kreuzweise einschneiden, damit sie gleichzeitig mit den zarten Teilen weich werden. In reichlich Salzwasser zugedeckt bei milder Hitze in etwa 10 bis 15 Minuten garen, abtropfen und abkühlen lassen. In kleine Röschen zerlegen, die Stiele in Stücke schneiden.
Zu Broccoli paßt eine Essig-Öl-Sauce mit Weißwein, Portwein oder etwas Sojasauce verfeinert. Zum Würzen eignen sich edelsüßes Paprikapulver, Knoblauch, Senf, Zwiebelwürfel und Kräuter wie Schnittlauch oder Zitronenmelisse. Auch Kapern, Nüsse und Meerrettich kann man zum Broccolisalat geben. Sehr gut schmeckt Broccoli in einer Essig-Öl-Sauce mariniert und mit einer Sauce Béarnaise überzogen.

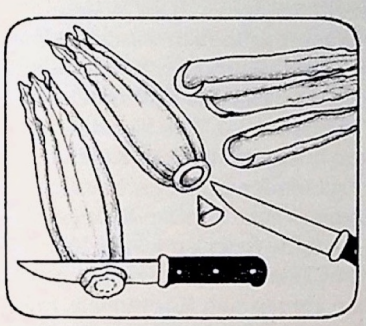
Champignons (Zuchtchampignons, Egerlinge)

Champignons sind oft Bestandteil eines feinen Salates, aber auch Hauptzutat für Pilzsalate. Champignons eignen sich gut zum Garnieren von kalten Bratenplatten, Wild und Geflügel.
Saison: ganzjährig frisch und in Dosen oder Gläsern.
Auf kleine geschlossene Köpfe achten.
Champignons frisch verbrauchen, höchstens 1 Tag im Kühlschrank locker in Klarsichtfolie eingeschlagen aufbewahren.
Die Haut der Stiele vorsichtig abschaben, schlechte Stielenden abschneiden. Die Champignonhütchen mit einem feuchten Tuch abreiben und in einem Durchschlag unter fließendem kaltem

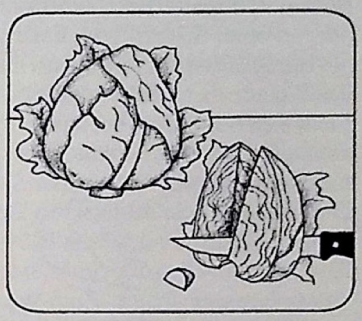
Wasser – sind die Pilze sehr schmutzig, in einer Schüssel mit Salzwasser – gründlich waschen, abtropfen lassen. In Scheiben geschnittene Champignons etwa 5 Minuten zugedeckt bei milder Hitze in schwach gesalzenem Wasser dünsten. Salat aus rohen Champignons ist besonders schmackhaft. Zu Salaten aus rohen wie aus gedünsteten Champignons paßt eine Sauce aus Sahne, Joghurt oder Mayonnaise, aber auch eine Vinaigrette, gewürzt mit edelsüßem Paprikapulver, weißem Pfeffer, Knoblauchpulver und Petersilie.

Chicorée

Weiße bis gelbliche längliche Staude mit festgeschlossenen Blättern, von leicht bitterem Geschmack.
Saison: Oktober bis April.
Nur festgeschlossene Stauden, deren Blätter und Blattspitzen nicht bräunlich verfärbt sind, wählen.
Chicorée nicht länger als 1 Woche in Klarsichtfolie verpackt im Gemüsefach des Kühlschranks lagern.
Für Salate die Wurzelenden der Stauden etwas kürzen und mit einem spitzen Messer einen etwa 2½ cm langen Keil aus dem Staudenende herausschneiden. Dieser feste Kern enthält mehr Bitterstoffe als die übrigen Pflanzenteile. Die Stauden halbieren und in Streifen schneiden oder die einzelnen Blätter im Ganzen verwenden. Chicorée kann man gut mit Orangen, Mandarinen, Bananen und Nüssen kombinieren. Ganze Blätter mit einem feinen Dressing füllen oder mit verschiedenen Dips servieren.



Die Wurzelenden von Chicorée kürzen und einen Keil aus dem Staudenende schneiden.



Eisbergsalat wie Kopfsalat behandeln oder den Salatkopf vierteln und mit einem Dressing servieren.

Chinakohl

Längliche Stauden aus zarten, hellgrünen Blättern, bis zu 1 kg schwer.
Saison: Oktober bis März.
Auf unbeschädigte Blätter und möglichst geschlossene Stauden achten.
Im Kühlschrank im Gemüsefach bis zu 10 Tagen lagern.
Chinakohl kann man je nach benötigter Menge blattweise verbrauchen. Den Strunk abschneiden. Die Blätter einzeln lösen, waschen und abtropfen lassen. In feine Streifen schneiden und mit einer Sauce aus Essig, Öl und Kräutern oder einer Sahne- oder Mayonnaisesauce anmachen.

Eisbergsalat

Grüner Blattsalat mit zarten, aber knackigen, geschlossenen Blättern. Schwerer als Kopfsalat und sehr ergiebig.
Saison: Oktober bis März.
Auf unbeschädigte, zartgrüne und möglichst geschlossene Blätter achten.
Im Gemüsefach des Kühlschranks in Klarsichtfolie verpackt bis zu 4 Tagen aufbewahren.
Eisbergsalat läßt sich auch portionsweise verbrauchen. Entweder die Blätter von den groben Rippen abtrennen und etwas kleiner zupfen und den Salat wie Kopfsalat anmachen oder den Salatkopf vierteln, mit einem zarten Dressing servieren und die Viertel mit Messer und Gabel verzehren.

Endivie

Salatstaude mit außen kräftiggrünen, innen zartgelben Blättern mit gezackten Rändern.
Saison: August bis Dezember.
Auf knackig frische Blätter achten, Blätter von dunklerem Grün schmecken würzig, leicht bitter, sind aber in der Konsistenz härter als die gelben.
Im Gemüsefach des Kühlschranks in Klarsichtfolie verpackt höchstens 4 Tage aufbewahren.
Die Staude zusammenfassen und von den Blattspitzen her zum Wurzelende in feine Streifen schneiden. Zarte Blätter brauchen nur kleingezupft zu werden. Endiviensalat schmeckt gut mit einer Sauce aus Essig und Öl, die mit Kräutern, feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Senf oder ausgebratenen Speckwürfeln gewürzt ist.

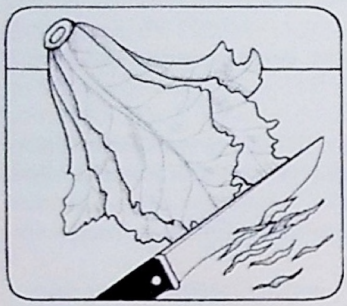
Erbsen

Frisch werden Erbsen bei uns nur einige Wochen im Sommer angeboten. Besonders delikat sind die jungen Zuckererbsenschoten, die winzige Erbsen enthalten.
Saison: Juni und Juli.
Auf glatte grüne Schoten achten. Gelbliche, trockene Schoten enthalten große, mehlige Erbsen, die ihre Süße verloren haben. Frische Erbsen möglichst gleich nach dem Auspulen verwenden. Oder die ganzen Schoten in Klarsichtfolie eingeschlagen höchstens bis zu 2 Tagen im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.
Zarte, junge sowie tiefgefrorene Erbsen kann man roh zubereiten. Meist sind sie Bestandteil eines gemischten Salates. Nach Belieben kann man sie auch ½ bis 1 Minute blanchieren oder in 4 bis 6 Minuten zugedeckt in wenig Salzwasser garen. Größere Erbsen benötigen je nach Beschaffenheit 10 bis 15 Minuten Garzeit. Erbsen schmecken gut in feinen Fleisch-, Geflügel-, Eier-, Reis-, Nudel- und Gemüsesalaten. Gegart und püriert ergeben sie zusammen mit Fleischbrühe eine köstliche grüne Erbsensuppe, die mit frischer Pfefferminze oder Basilikum gewürzt eisgekühlt serviert wird.

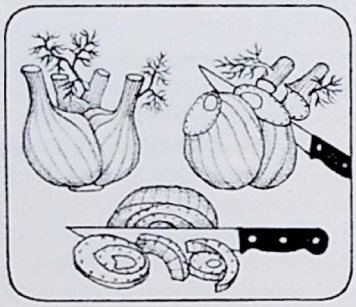
Fenchelknolle (Gemüsefenchel)

Feste gelblichweiße Knolle, die aus einzelnen fleischigen Blättern besteht, mit prallen Stielen und gefiedertem Blattgrün. Fenchelknollen haben einen zarten Anisgeschmack.
Saison: Oktober bis Mai.
Auf feste unbeschädigte, fleckenlose Knollen und frisches Blattgrün achten.
Im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 1 Woche lagern.
Die Knollen unter fließendem Wasser waschen, die Stiele ab-

schneiden und das Blattgrün aufbewahren. Mit einem Küchenmesser die äußeren harten Rippen abziehen, die Knolle halbieren und in Streifen schneiden, die dann in einzelne Rippen zerfallen. Fenchelsalat schmeckt am besten in einer Sauce aus Zitronensaft und Öl, die nach Belieben mit Worcestersauce abgeschmeckt werden kann. Da die Rippen sehr fest sind, sollen sie etwa 30 Minuten in der Sauce ziehen. Vor dem Servieren gibt man das kleingeschnittene Blattgrün dazu. Besonders gut schmeckt roher Fenchel als würzender Bestandteil eines gemischten Salates aus Kopfsalat, Tomaten, Paprikaschote und Gurke oder mit Radicchiosalat gemischt.



Endivienstauden zusammenfassen und von den Blattspitzen zum Wurzelende hin in feine Streifen schneiden.



Von Fenchelknollen die äußeren harten Rippen abziehen, die Knollen halbieren und in Streifen schneiden.

Feldsalat (Ackersalat, Rapunzel)

Saison: Oktober bis März.
Auf frische, dunkelgrüne, unbeschädigte Blätter achten.
Im Gemüsefach des Kühlschranks in Klarsichtfolie verpackt bis zu 3 Tagen aufbewahren.
Feldsalat vor dem Waschen sorgfältig verlesen: Welke und fleckige Blätter entfernen und die feinen Wurzelenden abzwicken. Feldsalat muß besonders gründlich mehrmals in stehendem Wasser gewaschen werden, bis keine Rückstände mehr in der Waschschüssel verbleiben. Zu Feldsalat paßt eine Essig/Zitronensaft-Öl-Sauce gut, die mit Zwiebelwürfeln, Zucker, Kümmel oder Worcestersauce abgeschmeckt wird. Feldsalat eignet sich gut als Bestandteil von gemischten Salaten und läßt sich mit kleingehackten hartgekochten Eiern kombinieren.

Gurke

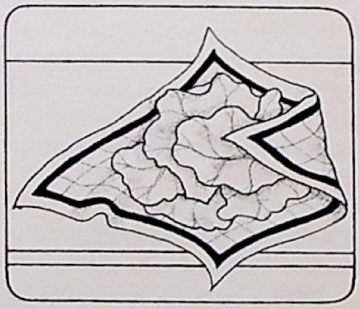
Gurken gibt es in verschiedenen Größen und Formen. Für Salate eignet sich am besten die dunkelgrüne, schlanke Salatgurke, zum Füllen die etwas kleinere Gemüsegurke.
Saison: Juli bis Oktober.
Auf eine glatte, unverletzte Schale und festes Fruchtfleisch ohne Druckstellen achten.
Gurken möglichst frisch verwenden. Im Gemüsefach des Kühlschranks höchstens 5 Tage lagern.
Junge Salatgurken ungeschält in Scheiben schneiden, grobraspeln oder würfeln. Ältere Salatgurken mit harter Schale schälen. Gurkensalat mit einer Essig/Zitronensaft-Öl-Sauce oder mit einer Sauce aus Zitronensaft, Sahne, Zucker, Senf und Salz anmachen. Kräuter wie Dill, Bohnenkraut, Borretsch und Basilikum und Gewürze wie Pfeffer, Senf und Knoblauch schmecken gut im Gurkensalat. Gurke läßt sich ausgezeichnet mit Krabben und hartgekochten Eiern kombinieren und eignet sich als Bestandteil eines gemischten Salates.

Kartoffel

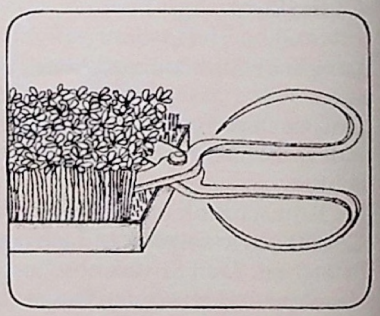
Im Handel gibt es mehlige, vorwiegend festkochende und festkochende Kartoffeln. Für Salate wird üblicherweise die festkochende Salatkartoffel verwendet.
Saison: ganzjährig.
Auf unverletzte, keimlose Knollen achten, die keine grünen Stellen aufweisen.
Gegebenenfalls aus der Plastikverpackung herausnehmen und in einem Korb oder einer Schüssel kühl, dunkel und luftig lagern.
Vor dem Garen die weißen Keime, die sich bei längerer Lagerung bilden und Giftstoffe enthalten, entfernen. Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten und in der Schale in Salzwasser in 20 bis 30 Minuten garen oder besser 30 bis 40 Minuten dämpfen, noch warm schälen und abkühlen lassen. In Scheiben oder Würfel schneiden und zu Kartoffelsalat oder mit anderen Zutaten zu einem gemischten Salat verarbeiten.

Kopfsalat

Saison: Mai bis September Freilandsalat, ganzjährig Treibhaussalat.
Auf knackig frische, unbeschädigte grüne Blätter und einen möglichst geschlossenen Kopf achten.
Im Gemüsefach des Kühlschranks lose in Papier oder Klarsichtfolie eingeschlagen nicht länger als 3 Tage lagern.
Den Strunk vom Salatkopf abschneiden und den Salat in einzelne Blätter zerlegen. Die Blätter unter fließendem kaltem Wasser oder in einer Schüssel mit kaltem Wasser gründlich waschen. Dabei die Salatblätter behutsam im Wasser hin und her bewegen und das Wasser mehrmals wechseln. Diese schonende Methode empfiehlt sich besonders bei zartem Treibhaussalat. Die Salatblätter abtropfen lassen und zum Trocknen in einem frischen Küchentuch schwenken oder in einer Salatschleuder trockenschleudern. Die trockenen Salatblätter in kleinere Stücke zupfen, dabei grobe Rippen entfernen oder die Blätter in feine Streifen schneiden. Erst kurz vor dem Servieren oder bei Tisch mit einer beliebigen Salatsauce anmachen. Zum Würzen eignen sich Knoblauch, Ingwer, Paprikapulver, grüner Pfeffer, Petersilie, Estragon, Basilikum, Bohnenkraut, Kresse, Dill, Kerbel und Schnittlauch. Kopfsalat kann gut mit Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten, Gurken, Oliven, Radieschen und hartgekochten Eiern kombiniert werden.



Die gewaschenen Kopfsalatblätter in ein Küchentuch einschlagen und darin trockenschleudern.



Kresse mit einer Küchenschere vom »Beet« schneiden, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

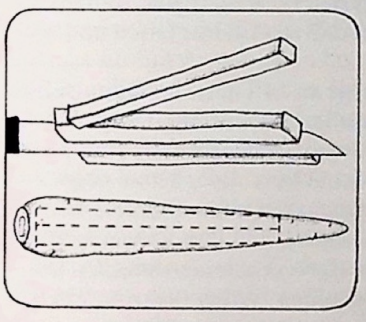
Kresse (Gartenkresse)

Wird in kleinen offenen Kartons in Form von Keimblättern junger Pflanzen angeboten. Kresse schmeckt rettichartig scharf.
Saison: März bis April und September bis November.

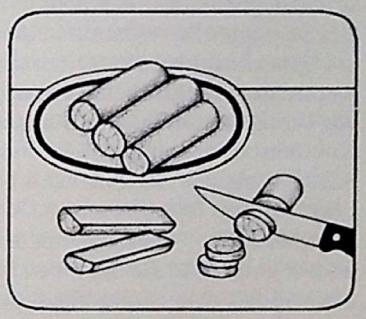
Auf frische, grüne, senkrecht stehende Blätter achten.
Im Gemüsefach des Kühlschranks nicht länger als 2 Tage lagern.
Kresse mit der Küchenschere vom »Beet« schneiden, in einem Sieb kurz mit kaltem Wasser überbrausen und abtropfen lassen. Kressesalat mit Zitronensaft oder Orangensaft anmachen und mild würzen. Kresse läßt sich gut mit Mandarinenwürfeln oder geraspelten Äpfeln kombinieren und eignet sich als würzender Bestandteil von anderen Salaten.

Möhre (Mohrrübe, Gelbe Rübe, Karotte)

Karotten sind die kurzen, runden Frühmöhren. Sommer- und Herbstmöhren haben längliche Wurzeln.
Saison: ganzjährig.
Auf unbeschädigte Wurzeln ohne Risse achten. Werden Frühmöhren mit Kraut angeboten, sollten die Blättchen frisch und grün sein.
Im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 10 Tagen aufbewahren.
Möhren unter fließendem Wasser bürsten. Junge, zarte Möhren nicht schälen, ältere schaben oder dünn schälen. Für Rohkostsalate raspeln. Für Gemüsesalate in Stifte oder Würfel schneiden. Dafür und ebenso wenn Möhren zum Garnieren oder Verzieren verwendet werden, ein Buntmesser benutzen. Möhren in wenig Salzwasser zugedeckt bei milder Hitze gar dünsten. Junge Möhren sind in 5 bis 15 Minuten gar, ältere brauchen bis zu 45 Minuten. Möhrenrohkost schmeckt gut mit geriebenem Apfel mit einer Salatsauce aus Zitronensaft, saurer Sahne oder Joghurt, mit Zucker und Salz gewürzt, oder mit einer süßsauren Essig-Öl-Sauce. Salat aus gegarten wie auch aus rohen Möhren kann man mit frischen Kräutern wie Petersilie, Pfefferminze, Dill und Zitronenmelisse, aber auch mit Ingwerpulver oder Honig würzen.



Für Gemüsesalate Möhren in Scheiben schneiden, die Scheiben dann in Stifte oder Würfel.



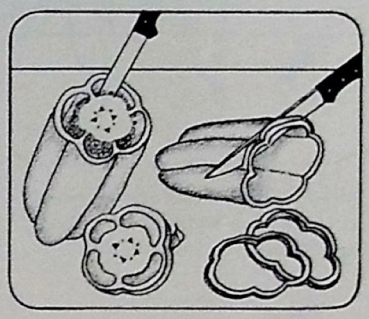
Palmenherzen für Salate in Scheiben, in Streifen oder in unregelmäßige kleine Stücke schneiden.

Palmenherzen (Palmenmark, Palmitos)

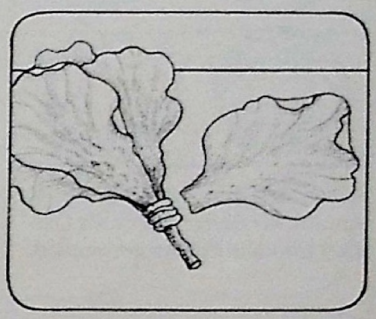
Das zarte Innere der sprießenden Blattstiele verschiedener Palmenarten. Von fleischiger, aber weicher Konsistenz und leicht säuerlichem Geschmack.
Saison: ganzjährig in Dosen konserviert.
Den Inhalt von geöffneten Dosen umfüllen und zugedeckt im Kühlschrank höchstens 4 Wochen aufbewahren.
Palmitos in einem Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und für Salate in Scheiben, Streifen oder unregelmäßige Stücke schneiden. Mit French Dressing, Zitronensaft, Essig-Öl-Sauce, Olivenöl und Zwiebelwürfeln anmachen. Palmitos schmecken gut zusammen mit Geflügelfleisch, hartgekochten Eiern, Tomaten und Orangen.

Paprikaschote

Es gibt grüne, gelbe und rote Paprikaschoten. Die grünen schmecken leicht scharf, rote und gelbe milder; rote Paprikaschoten – es gibt sie auch in Gläsern vorgegart zu kaufen – haben sogar einen leicht süßlichen Geschmack.
Saison: August bis Oktober, grüne Paprikaschoten ganzjährig.
Auf feste Früchte mit glatter, glänzender Haut achten.
Frische Paprikaschoten im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 4 Tagen aufbewahren.
Paprikaschoten längs halbieren, von den weißen Rippen und Kernen befreien, waschen und in Streifen schneiden oder mit einem scharfen Messer in dünne Ringe schneiden und die Rippen und Kerne herausdrücken. Paprikaschoten für Salate roh oder blanchiert (wobei sie an Schärfe verlieren) verwenden. Als Salatsauce eignet sich vor allem ein Essig-Öl-Gemisch, mit Pfeffer, Zucker oder Meerrettich abgeschmeckt. Paprikaschoten schmecken kombiniert mit Zwiebeln, Äpfeln und Blattsalaten gut, sind aber auch häufig Bestandteil eines gemischten Salates.



Paprikaringe sehen für Salate am appetitlichsten aus. Die Schoten in Ringe schneiden und die Rippen und Kerne daraus entfernen.



Die Salatsauce für einen Radicchiosalat mit dem sehr fein geschnittenen Strunk der Staude würzen.

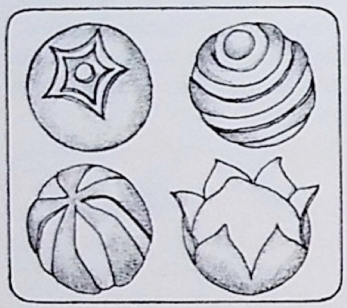
Radicchio (Rote Endivie)

Kleine feste Salatköpfe mit dunkelroten, weißgeäderten Blättern von herbem, leicht bitterem Geschmack.
Saison: August bis März.
Auf geschlossene Köpfe und frische unverfärbte Blätter achten.
Im Gemüsefach des Kühlschranks in Klarsichtfolie verpackt nicht länger als 3 Tage aufbewahren.
Das Wurzelende abschneiden und aufbewahren. Den Kopf in einzelne Blätter zerlegen, unter fließendem kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und in einem frischen Küchentuch schwenken oder in der Salatschleuder trockenschleudern. Mit einer Salatsauce aus Essig und Olivenöl anmachen, mit Knoblauch, Zwiebeln und dem sehr fein geschnittenen Strunk der Pflanze würzen oder den Salatkopf im Ganzen waschen, abtropfen lassen, vierteln und mit einem feinen Dressing servieren. Radicchio läßt sich gut mit Kopfsalat, Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschote kombinieren.

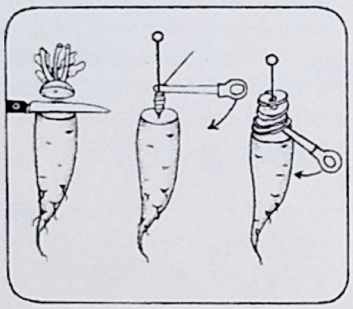
Radieschen:

Saison: Mai bis Juli und September.
Auf unbeschädigte feste Früchte mit frischen grünen Blättern achten. Zu große Radieschen sind innen oft pelzig, zu kleine trocknen rasch aus und sehen dann welk aus.

Im Plastikbeutel im Gemüsefach des Kühlschranks nicht länger als 4 Tage aufbewahren.
Radieschen für Salate waschen, vom Blattgrün und den Wurzelenden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Radieschensalat mit einer Sauce aus Essig und Öl oder aber mit Zitronensaft, Zucker und Joghurt anmachen. Radieschen eignen sich gut zum Kombinieren mit gemischtem Salat auf der Basis von Kopfsalat oder Gurke. Als Beigabe zu Käse- und Aufschnittplatten die Radieschen waschen, von den Wurzelenden und Blättern befreien, aber noch etwa 2 cm vom grünen Stiel stehen lassen. Radieschen zum Garnieren rundherum in kleinen Bogen in 2 bis 3 Reihen so einschneiden, daß eine Blütenform entsteht. Legt man die eingeschnittenen Radieschen einige Minuten in kaltes Wasser, entfalten sie sich zu Röschen.



Radieschen kann man durch Einschnitte verzieren und sie als Garnitur für kalte Platten verwenden.



Mit dem Rettichschneider gelingt es leicht, den Rettich in hauchfeinen Spiralen aufzuschneiden.

Rettich

Saison: Mai bis Juli und September.
Auf eine unverletzte Wurzel achten, die stramm und druckunempfindlich ist.
Im Gemüsefach des Kühlschranks im Plastikbeutel nicht länger als 4 Tage lagern.
Rettich wird als Salat genau wie Radieschensalat zubereitet. In Süddeutschland, speziell in Bayern, ißt man den weißen Rettich geschält, spiralförmig aufgeschnitten und mit Salz bestreut zu frischem Bauernbrot oder Brezeln mit Butter.

Römischer Salat

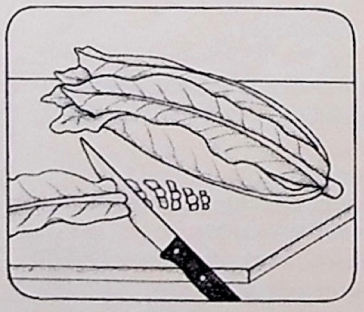
Grüne Blattsalatstaude, deren Außenblätter kräftiger sind als Kopfsalatblätter. Die Salatherzen sind jedoch sehr zart. Im Geschmack etwas herber als Kopfsalat.
Saison: Oktober bis Februar.
Auf möglichst unbeschädigte, kräftige grüne Außenblätter von knackiger Frische achten.
Im Gemüsefach des Kühlschranks in Klarsichtfolie verpackt höchstens 4 Tage lagern.
Den Strunk der Salatstaude abschneiden und die einzelnen Blätter abtrennen. Unter fließendem Wasser waschen und in einem frischen Küchentuch schwenken oder in der Salatschleuder trokkenschleudern. Die Blätter in kleinere Stücke zupfen und dabei die harten Rippen entfernen. Schmeckt mit allen Salatsaucen und Gewürzen, mit denen man auch Kopfsalat anmacht.

Rote Bete (rote Rübe, Rahne)

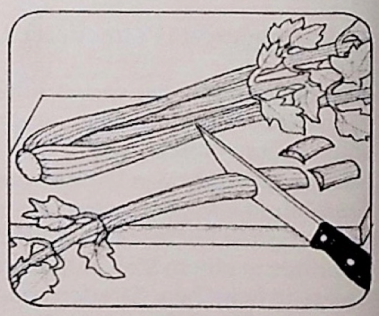
Saison: Juli bis Februar, ganzjährig in Gläsern.
Bei frischer roter Bete nur kleine bis mittelgroße unverletzte Früchte mit frischem Blattgrün wählen.
Im Gemüsefach des Kühlschranks ungegart bis zu 3 Wochen lagern.
Rote Bete wird auch in der Kalten Küche meist gegart verwendet. Die Früchte etwa 1 Stunde in reichlich Salzwasser garen. Die abgekühlten Früchte schälen und mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden. Rote-Bete-Salat mit einer süßsauren Sauce anmachen. Zum Würzen eignen sich Zwiebeln, Meerrettich, Kümmel, gemahlener Pfeffer, Koriander sowie Anis. Rote Bete als Rohkostsalat schmeckt gut mit Äpfeln und Sellerie kombiniert.
Neuerdings kann man auch bei uns die in Amerika gezüchteten Baby Roots, eine sehr kleine Form der roten Bete, kaufen. Man gart sie in reichlich Salzwasser, schält sie so, daß kleine, runde Kugeln entstehen und reicht sie kalt auf Holzspießchen gesteckt als Partysnacks.

Sellerie

Sellerie gibt es als Selleriekknollen und als Stangensellerie, auch Stauden- oder Bleichsellerie genannt. Für Salate werden beide Arten verwendet.
Knollensellerie wird auch vorgegart in Dosen oder als marinierter Salat in Gläsern angeboten.
Saison für Knollensellerie: Juli bis September, für Stangensellerie: Oktober bis März.
Bei Selleriekknollen darauf achten, daß sie rundherum fest sind und keine weichen Stellen haben, unter denen sie innen oft hohl sind. Möglichst kleine Knollen mit frischem Blattgrün wählen.
Bei Stangensellerie darauf achten, daß die Blätter frisch und die Stangen elastisch und stramm sind.
Knollensellerie luftdicht verpackt bis zu 14 Tagen im Gemüsefach des Kühlschranks lagern, Stangensellerie höchstens 3 Tage.
Knollensellerie entweder geschält, von Salzwasser mit einem Schuß Essig oder Zitronensaft bedeckt bei milder Hitze zugedeckt in etwa 35 Minuten im Ganzen garen oder – die schonendere Methode – ungeschält in Scheiben schneiden, in wenig Salzwasser garen und die Scheiben erst dann schälen. Abkühlen lassen und mit dem Buntmesser in Scheiben, Würfel oder Streifen schneiden. Mit einer Essig-Öl-Sauce oder mit einer Sauce auf Mayonnaisebasis anmachen. Mit Zitronensaft, Zitronenmelisse, Kresse oder geriebener Muskatnuß würzen. Knollensellerie schmeckt gut zusammen mit Äpfeln, Zwiebeln, roter Bete und Nüssen.



Die Blätter vom Römischen Salat in kleinen Stücken von den Rippen reißen oder mit den Rippen in Streifen schneiden.



Stangensellerie entweder in etwa 1 cm breite Streifen schneiden oder zum Füllen in 5 cm lange Stücke.

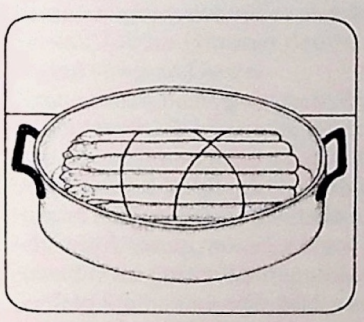
Stangensellerie wird für Salate roh verwendet. Die Stangen waschen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Stangensellerie als Bestandteil eines gemischten Salates mit Zitronensaft, Ingwer, Estragon oder Senf würzen oder die Stangen in 5 bis 6 cm lange Stücke schneiden und mit einem Dressing servieren oder die Höhlung mit Käsecreme füllen.

Sojasprossen (Sojabohnenkeimlinge, Sojabohnensprossen)

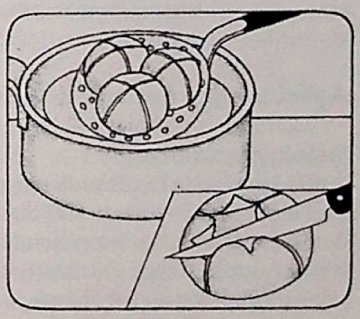
Sojasprossen werden bei uns hauptsächlich in Dosen, selten frisch angeboten. Es gibt spezielle Keimapparate, in denen man die knackigen und gesunden Keimlinge in etwa 4 Tagen selbst ziehen kann.
Saison: ganzjährig in Dosen.
Den Inhalt einer Dose für eine Mahlzeit verbrauchen.
Sojasprossen aus der Dose umfüllen und von der Dosenflüssigkeit bedeckt bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren. Frische Keimlinge nach dem Ernten sofort verbrauchen.
Sojasprossen aus der Dose für Salate in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Frische Sojasprossen mit kochendem Wasser überbrühen, 2 Minuten ziehen und abtropfen lassen. Sojasprossen mit Sojasauce würzen. Mit Chicorée oder Endivie kombinieren.

Spargel

Saison: Ende April bis Anfang Juni oder ganzjährig in guter Qualität in Dosen oder Gläsern.
Bei frischem Spargel auf frische, nicht verfärbte oder geschrumpfte Schnittenden achten.
Spargel in ein feuchtes Tuch eingeschlagen im Gemüsefach des Kühlschranks nicht länger als 24 Stunden aufbewahren.
Spargel für Salate von oben bis unten nicht zu dünn und sorgfältig schälen, die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel kalt waschen und in kochendem Salzwasser, dem etwas Zucker zugefügt wurde, in 25 bis 35 Minuten garen. Den Spargel abtropfen und abkühlen lassen. Spargelstangen mit einer Essig-Öl-Sauce übergießen und etwa 30 Minuten marinieren lassen oder den Spargel kleinschneiden und in einen gemischten Salat geben. Mit abgeriebener Zitronenschale, Zucker und Schnittlauch würzen. Spargel läßt sich gut mit hartgekochtem kleingehacktem Ei kombinieren.



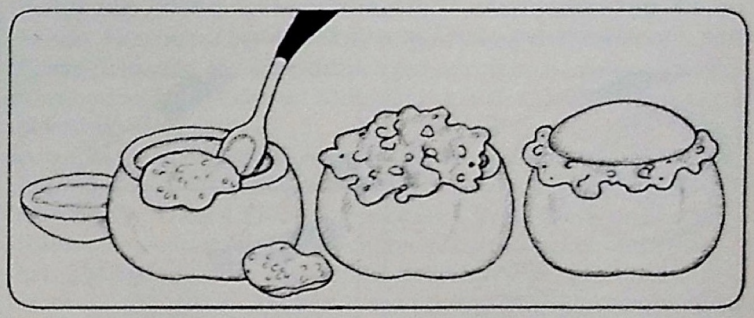
Spargel am besten gebündelt garen. Die Bündel lassen sich leicht herausheben und zum Abtropfen in einen Durchschlag legen.



Zum Häuten Tomaten am stiellosen Ende kreuzweise einschneiden, in kochendheißes Wasser tauchen und die Haut abziehen.

Tomate

Für Salate und rohe gefüllte Tomaten eignen sich am besten die aromatischen Sommertomaten aus Freilandkulturen.
Saison: Sommertomaten Juni bis August, andere ganzjährig.
Rote ausgereifte Früchte wählen, die keine schlechten Stellen und eine glatte glänzende Haut haben.
Unreife Früchte können gesundheitsschädlich sein. Nicht im Kühlschrank, sondern 4 bis 5 Tage bei Raumtemperatur aufbewahren.
Für Salate die Tomaten waschen, abtrocknen und mit dem Tomatenmesser quer in Scheiben schneiden oder achteln. Für feine Salate oder Salatcocktails die Tomaten häuten. Dazu das stiellose Ende über Kreuz einritzen, die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen und dann die Haut abziehen. Tomatensalat mit einer Essig-Öl-Sauce anmachen. Als Gewürze passen Schnittlauch, Dill, Petersilie, Basilikum, Estragon, Oregano, Thymian, Knoblauchpulver und frischgemahlener Pfeffer. Tomaten lassen sich ausgezeichnet mit Zwiebeln und Gurke oder grünem Pfeffer aus dem Glas kombinieren.
Für gefüllte Tomaten die Tomaten waschen und abtrocknen, am stiellosen Ende eine Kappe abschneiden, die Kerne mit einem scharfkantigen Löffel herauslösen, die Tomaten füllen und die Kappe auf die gefüllten Tomaten setzen.



Für gefüllte Tomaten das obere Drittel als Deckel abschneiden, das weiche Innere aushöhlen, die Tomaten füllen und den Deckel wieder auflegen.

Trüffel

Eine kulinarische Kostbarkeit, ob frisch oder in der Dose konserviert. Nur wenige Scheiben frischer Trüffel genügen, um Speisen ein wundervolles Aroma zu geben. Mit konservierten Trüffeln gelingt das nicht in gleichem Maße. Trüffeln verbraucht man frisch. Man bürstet sie gründlich unter fließendem Wasser, schält sie dünn und verwendet sie sofort. Sie sind eine edle Würzzutat für feine Pasteten, Krustentiere, Salatcocktails und feine Schnittchen.

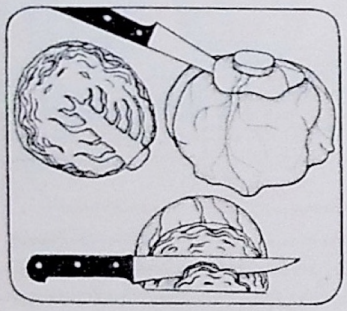
Weißkohl

Weißkohl und Rotkohl (Blaukraut) werden in der Kalten Küche auf die gleiche Art gelagert und verarbeitet.
Saison: Juli bis März.
Bei Weißkohl und Rotkohl auf feste, geschlossene Kohlköpfe mit makellosen Außenblättern achten.
Im Gemüsefach des Kühlschranks nicht länger als 1 Woche lagern. Gegebenenfalls Schadstellen an den äußeren Blättern herausschneiden. Die groben Rippen mit einem scharfen Messer abflachen. Den Strunk abschneiden. Den Kohl waschen und vierteln. Die weißen Keile von den Kohlvierteln entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Für Salate aus Kohl bestreut man die Kohlstreifen mit Salz und stampft sie mit einer Holzkeule oder walkt sie mit der geballten Faust so lange, bis sie geschmeidig geworden sind. Außerdem kann man Weißkohlstrei-

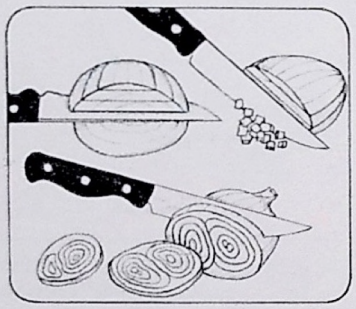
fen mit kochendheißem Wasser überbrühen und nach etwa 5 Minuten in einem Sieb gut ausdrücken. Diese Methode mildert den strengen Kohlgeschmack. Kohlsalate sollten mindestens 30 Minuten in der Salatsauce durchziehen.

Zucchini

Kleine Kürbisfrüchte, die Gurken ähneln.
Saison: Mai bis Juli.
Je kleiner die Frucht, desto zarter der Geschmack.
Auf Früchte mit glatter, grüngrauer Farbe achten. Das Fruchtfleisch soll stramm sein und auf Druck nicht nachgeben.
Im Plastikbeutel im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 1 Woche lagern.
Zucchini werden in der Kalten Küche roh und ungeschält wie Gurken verarbeitet. Man kann sie auch nach Belieben kurz blanchieren oder in Stücke geschnitten von allen Seiten in Öl anbraten. Zucchinisalat mit einer Essig-Öl-Sauce oder einer Senfsauce anmachen. Mit Zwiebelwürfeln, Dill, Basilikum, weißem Pfeffer oder Knoblauch würzen. Zucchini schmecken gut mit Auberginen, Paprikaschoten oder Tomaten kombiniert.



Von Kohlköpfen zunächst den Strunk am Wurzelende abschneiden, den Kohlkopf dann vierteln, den Strunk im Innern keilförmig ausschneiden und die Viertel in Streifen schneiden.



Die Zwiebel quer halbieren, die Hälften waagerecht einschneiden und dann senkrecht in Scheiben schneiden. Diese zerfallen dann in Würfel. Für Zwiebelringe die Zwiebel einfach quer in Scheiben schneiden.

Zwiebel

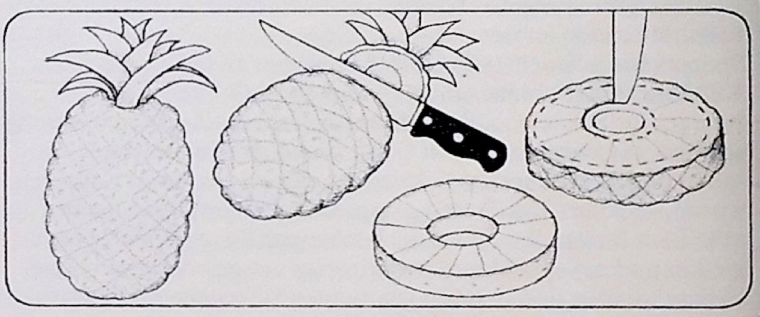
Die großen rötlichen Gemüsezwiebeln sind mild im Geschmack und werden deshalb für Zwiebelsalate bevorzugt. Zum Würzen die kleineren, braunen Würzzwiebeln oder Schalotten verwenden, die ein besonders feines Aroma haben.
Saison: Gemüsezwiebeln Juni bis August, Würzzwiebeln ganzjährig.
Auf feste Knollen mit unbeschädigter Schale achten. In einem kühlen, luftigen Raum können Zwiebeln mehrere Monate gelagert werden.
Die geschälten Zwiebeln für Zwiebelsalate, zum Garnieren oder als Bestandteil gemischter Salate am besten in Ringe, als Würzzutat in kleine Würfel schneiden. Dazu die geschälten Zwiebeln halbieren und waagerecht bis kurz vor das Wurzelende scheibenartig einschneiden. Dann die eingeschnittene Zwiebelhälfte senkrecht in Scheiben schneiden, die in Würfel zerfallen. Zwiebelsalat mit Dill, Petersilie, Basilikum, Kümmel, gemahlenem Ingwer, Salbei und je nach Schärfe mit 1 Prise Zucker würzen.

Obst von A bis Z

Die nachfolgende Beschreibung der für die Kalte Küche wichtigen Obstsorten, Ratschläge für ihren Einkauf, ihre Lagerung und Zubereitung sowie die praktischen Tips am Ende des Kapitels sollen Ihnen helfen, die Vielfalt der Früchte zu nützen.

Ananas

Saison: Oktober bis April frisch, ganzjährig in Dosen.
Reife Ananas erkennt man am intensiven Duft und daran, daß sich die inneren Blätter aus der Blattrosette leicht herauslösen lassen. Überreife Ananas gibt auf Druck weich nach. Wird Dosenananas verwendet, je nach Rezept Ananasstücke oder -raspel kaufen. Sie sind billiger als Ananasringe.
Frische, reife Ananas kann man im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 8 Tagen aufbewahren. Unreife Ananas am besten an der Blattrosette aufhängen und bei einer Temperatur von etwa 15° nachreifen lassen. Bei einer Temperatur unter 5° gelagert verdirbt sie. Vor dem Schälen die Blattrosette und den Stiel abschneiden und die Ananas in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Von den Scheiben die braune Schale abschneiden und den holzigen Strunk in der Mitte herausstechen.
Ananas schmeckt besonders gut mit gesüßter Schlagsahne oder als Salat kombiniert mit frischen Erdbeeren, aber auch mit anderen frischen Früchten. In herzhaften Salaten paßt sie gut zu gebratenem Geflügel, Garnelen oder Hummer.



Von der frischen Ananas die obere Kuppe mit den Blättern abschneiden. Die Frucht dann in Scheiben schneiden und aus den Scheiben die holzige Mitte als Kreis herausschneiden. Die Schale an den Scheiben abtrennen.

Apfel

Saison: ganzjährig.
Äpfel kann man bei Raumtemperatur je nach Sorte bis zu etwa 14 Tagen aufbewahren. Für Salate aller Arten eignen sich besonders alle säuerlich schmeckenden Sorten. Sollen ganze Äpfel geschält oder in Ringe geschnitten werden, die Früchte im Ganzen schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Für Salat die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Viertel schälen und nach Rezept entweder in Scheiben oder Würfel schneiden. Äpfel mit Zitronensaft, Weißwein, Zucker, Honig, Zimt und Gewürznelken würzen. Mit fast allen Obst- oder Gemüsesorten kombinieren.

Aprikose (Marille)

Sehr transportempfindlich, daher meist unreif geerntet. Die Frucht reift nicht gut nach.
Saison: Mai bis August, Juli/August deutsche Sorten, ganzjährig in Dosen.
Unreife Aprikosen bei Zimmertemperatur einige Tage aufbewahren, reife rasch verbrauchen.
Für feine Salate Aprikosen häuten. Dafür die Früchte mit kochendheißem Wasser übergießen. Die Haut läßt sich dann leicht abziehen. Aprikosen schmecken gut zu Kaltschale verarbeitet.

Banane (Obstbanane)

Es gibt gelbe, grüne und sehr wohlschmeckende, aromatische, kleine, rötliche Bananen. Bei uns sind nur die gelben Sorten erhältlich, weil nur diese für den Transport geeignet sind.
Saison: ganzjährig.
Beim Einkauf darauf achten, daß die Bananen nicht zu weich sind und keine großen braunen Flecken aufweisen. Diese Bananen sind überreif und haben stellenweise braunes Fruchtfleisch.
Bananen nicht im Kühlschrank aufbewahren. Bei Temperaturen zwischen 12 und 20° reifen noch grüne Bananen gut nach.
Bananen lassen sich für herzhafte gemischte und süße Obstsalate, zu Bananenmilch und als Zutat zu Eisspeisen verwenden.

Baumtomate (Tamarillo)

Eiförmige Früchte mit dünner rötlicher Schale, von herb-süßem Geschmack.
Saison: Oktober bis April; in nur geringen Mengen angeboten.
Die Frucht ist reif, wenn sie rot ist.
Im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 2 Tagen aufbewahren.
Bevor man Baumtomaten verzehrt, sollte man die leicht bitter schmeckende Haut abziehen. Man kann die Frucht aber auch durchschneiden und auslöffeln.

Birne

Zum Rohessen, beispielsweise in Obstsalaten oder als gefüllte Birnen, eignen sich süße, weiche und saftige Sorten.
Saison: Juli bis Oktober deutsche Sorten, ganzjährig ausländische Sorten sowie in Dosen.
Grüne, noch nicht ganz reife Birnen bei Zimmertemperatur nachreifen lassen. Sehr weiche Birnen mit leuchtend gelber Schale sind überreif und nicht mehr lagerfähig. Einige Sorten kann man im trockenen kühlen Keller bis in den Februar hinein lagern.
Birnen sind eine gute Ergänzung zu Käseplatten. Dazu die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und die Viertel in etwa 1½ cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und auf kleine Holzspießchen stecken. Für Obstsalat mit Orangen, Bananen, Äpfeln und Nüssen mischen. Mit Birnenschnaps aromatisieren.

Cherimoya

Süße Baumfrucht mit geschuppter, blaßgrüner Haut, weißem Fruchtfleisch und zahlreichen Kernen. Zählt zu den geschmacklich besten Früchten der Welt.
Saison: Oktober bis Februar.
Reife Früchte haben eine dunkle, bräunliche Schale. Das Fruchtfleisch gibt auf Druck nach. Harte Früchte nachreifen lassen, am besten bei Temperaturen zwischen 12 und 18°. Bei richtiger Lagerung 2 bis 3 Wochen haltbar. Nicht längere Zeit im Kühlschrank aufbewahren.
Die Früchte längs halbieren und auslöffeln. Zuvor die Kerne mit der Löffelspitze herausholen. Oder das Fruchtfleisch mit Likör oder Zitronensaft beträufeln und gekühlt servieren. Für Obstsalat das Fruchtfleisch herauslösen, dabei die Kerne entfernen. Mit Mango, Kaki oder Orangen mischen, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Auch mit eisgekühltem Sekt übergossen schmeckt Cherimoyafleisch gut.

Cranberries

Amerikanische Züchtung der Moosbeere. Mit unseren Preiselbeeren verwandt, nur viel größer als diese und nicht ganz so herb im Geschmack. Die fast kirschgroßen Beeren haben eine dunkelrote Schale, die hin und wieder weiße Flecken aufweist.
Saison: November bis April frisch, ganzjährig tiefgefroren.
Cranberries gibt es hauptsächlich tiefgefroren zu kaufen. Frische Cranberries halten sich im Kühlschrank in der Originalpackung etwa 2 Wochen.
Aus Cranberries bereitet man eine Sauce, die gut zu kaltem Braten wie Roastbeef und Rehrücken, aber auch zu kaltem Geflügelfleisch paßt. Dazu 4 Eßlöffel Zucker in 1 Tasse Wasser unter Rühren bei milder Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 250 g gewaschene rohe Cranberries im Mixer pürieren und unter die abgekühlte Zuckerlösung rühren. Mit Cranberries kann man alle Gerichte garnieren, zu denen der herb-süße Geschmack dieser Früchte paßt.

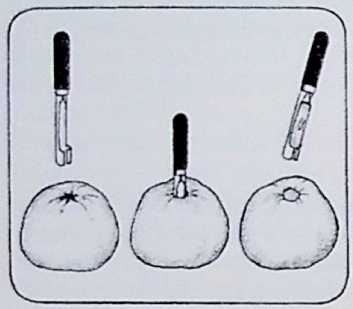
Dattel

Bis vor wenigen Jahren kannten wir Datteln nur in getrockneter Form. Jetzt werden frische Datteln tiefgefroren importiert, aufgetaut und als frische Datteln verkauft. Sie haben festes Fleisch, schmecken honigartig, aber weniger süß als getrocknete Datteln. Ihre Haut ist glänzend, bernsteinfarben bis dunkelbraun.
Saison: Oktober bis Mai, ganzjährig tiefgefroren.
Im Gemüsefach des Kühlschranks nicht länger als 2 bis 3 Tage aufbewahren.
Nach Belieben die etwas harte Haut abziehen. Entkernt und kleingeschnitten in Obstsalaten mit Orangen, Äpfeln und Nüssen mischen, mit gemahlenem Zimt und Kardamom würzen. Frische Datteln schmecken gut zu Käse.

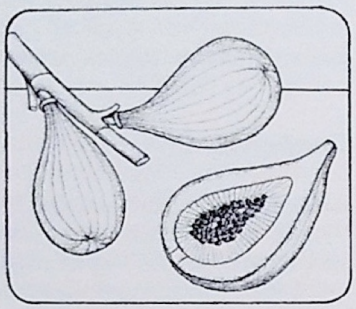
Erdbeeren

Von den vielen verschiedenen Erdbeersorten, die bei uns frisch angeboten werden, haben die kleinsten, die Monatserdbeeren, das stärkste Aroma. Im allgemeinen gilt, daß die kleinen, dunkelroten Sorten intensiver schmecken als die großen.
Saison: Mitte Mai bis Juli.
Auf reife, trockene Früchte ohne Druckstellen achten. Nicht gleich die ersten am Markt angebotenen Erdbeeren kaufen. Sie sind meist hart und haben wenig Aroma.
Frische Erdbeeren nicht aufbewahren, sondern möglichst am Einkaufstag verzehren. Höchstens bis zum nächsten Tag ungewa-

schen, ausgebreitet nebeneinanderliegend, an einem kühlen Ort, keinesfalls aber im Kühlschrank aufbewahren.
Blätter und schlechte Früchte herauslesen und die Beeren mit den Blütenansätzen in reichlich kaltem Wasser waschen; die Blüten abzupfen, große Früchte gegebenenfalls halbieren oder vierteln. Erdbeeren lassen sich gut mit anderen Beeren, Ananas und Melone kombinieren. Zur Bowle eignen sich die aromatischen Wald- oder Monatserdbeeren am besten. Große Erdbeeren kann man auch mit jeweils 1 Mandel füllen oder mit Mandelstiften spicken und als frischen Partysnack reichen.



Um runde Apfelscheiben zu erhalten, sticht man das Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher aus.



Frische Feigen längs halbieren und das Fruchtfleisch mit den zarten Kernen auslöffeln.

Feige

Frische, reife Feigen schmecken eigenartig süß. Es gibt sie mit gelber und violetter Schale. Die helleren Sorten haben etwas mehr Fruchtsäure.
Saison: September bis Oktober.
Auf fleckenlose Haut ohne Druckstellen achten.
Überreife Feigen schmecken nicht mehr gut.
Feigen möglichst rasch verbrauchen. Gegebenenfalls kühl und ausgebreitet nebeneinanderliegend bis zu 2 Tagen aufbewahren.
Feigen warm waschen. Werden sie roh verzehrt, stets gekühlt servieren. Die ungeschälten Feigen bei Tisch durchschneiden, die Hälften mit Zitronensaft, Cognac oder Obstwasser beträufeln und auslöffeln. Geschälte Feigen als Vorspeise zu Schinken oder Salami servieren.

Granatapfel

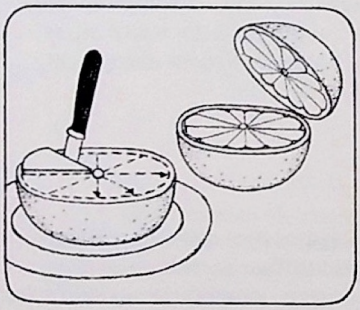
Die frische reife Frucht hat eine rötliche, sehr feste bis zu ½ cm dicke Schale und ist etwa so groß wie ein Apfel. Später wird die Schale bräunlichgelb und lederartig. Im Inneren besteht ein Granatapfel hauptsächlich aus einem sehr aromatischen Saft und vielen Kernen, die man bei noch jungen Früchten mitessen kann.
Saison: August bis Dezember frisch, ganzjährig als Granatapfelsirup (Grenadine).
Auf eine glänzende, glatte Schale achten.
Kühl und nicht zu trocken gelagert sind Granatäpfel 2 bis 3 Wochen haltbar.
Der süßsäuerliche Saft des Granatapfels ist sehr erfrischend. Die Frucht in der Hand etwas weichkneten, in die Schale ein Loch schneiden und den Saft ausdrücken. Oder die Frucht halbieren, die Hälften auf der Zitronenpresse auspressen und den Saft durch ein Sieb gießen. Man kann die Früchte auch halbieren, nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln und Kerne und Saft auslöffeln. Granatapfelsaft sollte ebenso wie die ganze Frucht stets gut gekühlt serviert werden.

Grapefruit

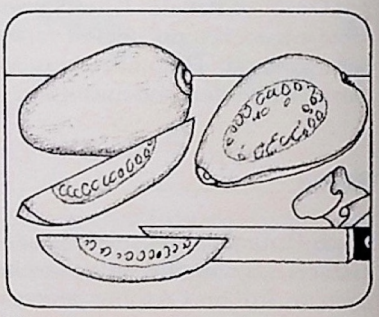
Sie wird wegen ihres feinen herb-bitteren Aromas geschätzt.
Saison: ganzjährig.
Gekühlt und mit Honig oder Zucker gesüßt zum Frühstück oder als Vorspeise servieren. Dazu die Früchte quer halbieren und mit einem Grapefruitmesser oder einem scharfen Küchenmesser zwischen der inneren weißen Schale und dem Fruchtfleisch rundum einschneiden. Dann das Fleisch der einzelnen Segmente an beiden Seiten des sie trennenden Häutchens mit einem Schnitt lokkern. So läßt sich das Grapefruitfleisch mit einem Teelöffel leicht herausheben. Wird Grapefruitfleisch zu einem Salat benötigt, die Früchte filetieren. Grapefruit schmeckt besonders gut kombiniert mit Thunfisch oder Garnelen und mit etwas Cognac gewürzter Mayonnaise.

Guave (Guayave)

Grüngelbe oder gelbe Schale und weißgrünes oder zartrosafarbenes Fruchtfleisch. Schmeckt süß-säuerlich. Das Aroma erinnert an Birnen und Feigen. In der Mitte sitzen von Fruchtschleim umgeben scharfkantige Kerne. Guave gehört zu den Früchten mit dem höchsten Vitamin-C-Gehalt. 100 g Guave enthalten durchschnittlich 200 mg Vitamin C.
Saison: Die Früchte werden bei uns leider nur selten und zu keiner bestimmten Jahreszeit angeboten.
Die kostbare Frucht nicht lagern, sondern möglichst frisch verzehren.
Wie Äpfel oder Birnen dünn schälen und roh verzehren. Für Obstsalat schälen und in Schnitze schneiden. Nach Belieben das schleimige Fruchtinnere herausschaben, durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen und an den Salat geben. Mit Zitronensaft und Likör würzen.



Grapefruithälften vor dem Servieren filetieren: Die weiße innere Schale durch Einschneiden vom Fruchtfleisch lösen. Die Spalten mit dem Grapefruitmesser von den trennenden Häutchen lockern.



Für Obstsalate Guavas in Schnitze schneiden, das weiche Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen, und das Püree zum Salat geben.

Japanische Mispeln (Wollmispeln, Loquat)

In Dosen konserviert heißt die Frucht Loquat. Etwa pflaumengroß, Haut und Fruchtfleisch aprikosenfarben. Aromatisch süß im Geschmack und von erfrischender Säure.
Saison: Japanische Mispeln werden bei uns hin und wieder in den Monaten von Januar bis Juli frisch angeboten, in Dosen ganzjährig.
Reife Früchte sind gelb oder aprikosenfarben. Das Fruchtfleisch gibt auf Fingerdruck nach.
Japanische Mispeln bald verwenden. Sie sind nur begrenzt lager-

fähig; am besten im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Wie Pflaumen oder Kirschen essen. Zuvor die Haut abziehen, die oft etwas bitter schmeckt. Ohne Schale und Kerne kleingeschnitten an einen Obstsalat geben.

Kaki (Kakifeige)

Leuchtend orangefarbene Frucht in der Form einer großen Tomate. Geleeartiges, süßes Fleisch ohne starkes Eigenaroma. Reich an Vitamin A.
Saison: Januar bis Mai, November und Dezember.
Reife Früchte haben eine glasige Schale und weiches Fruchtfleisch. Dunkle Früchte schmecken süßer und fruchtiger.
Noch nicht ganz reife Früchte sind im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 3 Wochen haltbar. Reife Kaki rasch verbrauchen. Geschält wie Äpfel essen, in Obstsalat mit Zitronensaft würzen.

Kaktusfeige (Indische Feige, Stachelbirne, Opuntia)

Je nach Sorte sind die eiförmigen Früchte grün, rötlichbraun oder gelblich. Süß-säuerlich und sehr erfrischend im Geschmack.
Saison: September bis Dezember.
Kaktusfeigen roh essen. Dabei achtgeben, daß die spitzen Stacheln der Frucht nicht in die Haut eindringen. Die Kaktusfeige halbieren, mit einer Serviette in die Hand nehmen und auslöffeln. Oder schälen – Hände durch Handschuh oder Serviette schützen – und unter einen Obstsalat mischen.

Kapstachelbeeren (Ananaskirschen)

Stachelbeergroße gelbe Beeren, von einer trockenen, papierähnlichen Hülle umgeben, mit glatter Haut und erfrischendem süß-säuerlichem Geschmack.
Saison: bei uns nur selten angeboten, meist in den Monaten von Dezember bis Juli. Die Früchte sind entsprechend teuer.
Die Beeren sind reif, wenn sie rundherum gelb sind.
Bis zum Verbrauch in den Hüllen lassen. Nicht lange – etwa 24 Stunden – im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.
Frisch wie andere Beeren essen oder als nicht alltäglichen Belag für Tartelettes verwenden. Dafür die Beeren mehrmals mit der Gabel einstechen, mit Zucker bestreuen und ziehen lassen.

Karombolen (Baumstachelbeeren)

Längliche, grünlichgelbe Früchte mit scharfkantigen, tiefen Längsrippen. Reich an Vitamin A, aber sehr sauer im Geschmack.
Saison: Dezember bis April in geringen Mengen.
Diese Früchte können roh, geschält oder ungeschält wie anderes Obst gegessen werden. Meist wird man sie aber zum Garnieren von Kuchen oder Süßspeisen verwenden. Schneidet man sie quer in Scheibchen, erhält man sternförmige kleine Gebilde, die in einem Glas Sekt sehr dekorativ wirken.

Kirschen

Man unterscheidet Süß- und Sauerkirschen. Die süßen Sorten reifen zum Teil schon im Mai. Die roten Herzkirschen sind süß und haben weiches Fruchtfleisch. Knorpelkirschen sind fester und aromatischer. Sauerkirschen haben das stärkste Aroma, aber viel Fruchtsäure.
Saison: Mai bis August.
Auf trockene, glatthäutige Früchte mit Stiel achten.
Kirschen möglichst frisch verwenden. Falls sie aufbewahrt werden sollen, auf einem Tablett oder Brett ausbreiten und kühl stellen.
Kirschen vor dem Waschen weder entstielen noch entkernen.
Zum Entsteinen einen Kirschentsteiner benutzen. Kirschen heiß zu Vanilleeis reichen oder eine Kaltschale daraus bereiten.

Kiwi (Chinesische Stachelbeere)

Die Früchte sind etwa eigroß und grün, wenn sie reif sind, braun behaart. Das grüne Fruchtfleisch erinnert im Geschmack an Stachelbeere.
Saison: November bis Dezember.
Die Kiwi ist reif, wenn das Fleisch auf Fingerdruck nachgibt.
Kiwi halten sich im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 1 Woche. Unreife Kiwi in einer verschlossenen Tüte einige Tage nachreifen lassen. Steckt man sie zusammen mit einem Apfel in eine Papiertüte, sind sie nach 1 Tag reif.
Kiwi sind vielseitig und problemlos verwendbar. Am einfachsten halbiert man die Frucht und löffelt sie mit Zitronensaft beträufelt aus. Kiwi harmoniert mit vielen Früchten, besonders gut mit Erdbeeren, Ananas, Melone und Banane, sie schmeckt auch in Fleisch- und Geflügelsalaten gut. Dekorativ als Belag für Obsttorten und Tartelettes.

Kumquat (Zwergorange)

Pflaumengroße Früchte mit orangefarbener dünner Schale. Von säuerlich-herbem Geschmack, sehr aromatisch.
Saison: Juli bis Februar frisch, nur in geringen Mengen, ganzjährig in Dosen.
Kumquat ißt man roh mit der Schale. Kumquatscheiben geben alkoholischen Mixgetränken ein kräftiges Orangenaroma. In Scheiben geschnittene, in Zuckersirup gekochte Kumquats mischt man unter Obstsalate. Auch mit Vanilleeis schmecken sie gut.

Limette

Grüne, dünnschalige, sehr saftige Zitronenart, die in der Kalten Küche sehr geschätzt ist. Eine Limette kann doppelt so viel Saft wie eine Zitrone enthalten und ist milder im Geschmack. Limetten, die bei uns angeboten werden, sind meist kernlos.
Saison: ganzjährig.
Man verwendet ihren Saft wie Zitronensaft als würzende Zutat, aber auch ungeschälte, in Scheiben oder Schnitze geschnittene Früchte zum Garnieren.
Werden Zitronen- oder Limettenspalten zum Beträufeln von Fisch-, Fleisch- oder anderen Gerichten benötigt, reicht man dazu eventuell eine kleine Presse für Zitronenspalten.

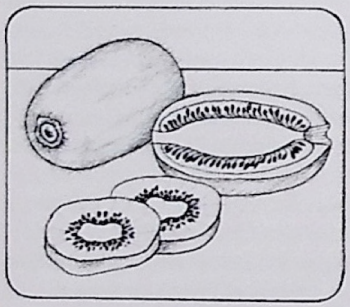
Litschi (Lychee, Litschipflaume, Chinesische Haselnuß)

Kleine runde Früchte, mit rötlicher, später bräunlicher, dünner, rauher Schale. Die Früchte lassen sich leicht schälen. Ihr Fleisch ist fest, weiß, von lieblichem, muskatähnlichem Aroma, ange-

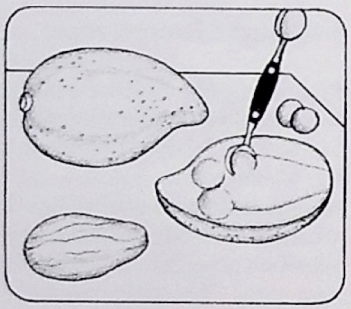
nehm süß-säuerlich. Litschis werden auch in Dosen angeboten, schmecken aber konserviert leicht fade.
Saison: November bis Dezember.
Litschis gekühlt, frische Litschis ohne andere Zutaten verzehren oder als Obstsalat mit Japanischer Mispel (Loquat), Mango und Melone mischen.

Mandarine

Mandarinen, Clementinen, Satsumas und Tangerinen sind kleiner als Orangen, haben eine runde, abgeflachte Form und eine nicht fest haftende leuchtend orangefarbene Schale. Sie unterscheiden sich im Aroma und Säuregehalt. Mandarinen sind saftig, süß und aromatisch, haben aber zahlreiche Kerne. Clementinen sind kernarm bis kernlos. Ihr Fruchtfleisch ist etwas dunkler als das der Mandarine, sehr saftig und aromatisch, von ausgewogenem Säure-Zucker-Verhältnis. Satsumas haben helles Fruchtfleisch, einen kräftigen Geschmack und sind relativ säurearm. Tangerinen sind die kleinsten mandarinenartigen Früchte. Sie haben wenig Kerne und ein zartes, mäßig saftiges Fruchtfleisch von nur geringem Säuregehalt.
Saison: Oktober bis März.
Mandarinen eignen sich zum Garnieren von herzhaften und süßen Speisen, zu denen der süße, milde Zitrusgeschmack paßt. Außerdem schmecken sie gut in Obstsalaten und grünen Salaten, vor allem kombiniert mit Kresse, deren Schärfe sie wohltuend mildern. Da die Häutchen, die die einzelnen Segmente trennen, zart sind, müssen sie nicht unbedingt filetiert werden. Man sollte sie aber gegebenenfalls entkernen.



Für Salate werden Kiwis geschält und in dünne Scheiben geschnitten.



Das Fruchtfleisch von Mangos mit dem Kugelausstecher auslösen und die Kugeln zu Salaten geben oder zum Garnieren verwenden.

Mango

Bis zu 3 kg schwere, länglich-runde Baumfrucht, mit fester, hellgrüner und rötlichgelber Schale. Mit kräftigem Fruchtfleisch, von süßem, leicht herbem Geschmack.
Saison: ganzjährig.
Mangofrüchte sind reif, wenn das Fruchtfleisch auf Fingerdruck nachgibt. Auch am starken Mangoduft, den die Früchte dann ausströmen, erkennt man die Reife.
Feste Früchte bei Raumtemperatur nachreifen lassen. Reife Früchte bis zum Verzehr im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.
Mango mit einem großen Messer halbieren, den Kern herausholen, das Fruchtfleisch mit einem Messerschnitt von der Schale lösen, aber darauf liegen lassen und durch Längs- und Querschnitte in kleine Stücke teilen. Nach Belieben mit etwas Zitronensaft beträufeln und wie Melone verzehren. Für Obstsalate und Kompott schält man Mango im Ganzen und schneidet dann das Fruchtfleisch in Scheiben um den großen, harten, länglichen Kern der Mangofrucht ab. Mango in Fruchtsalaten mit exotischen Früchten kombinieren und kühl servieren. Aus gedünstetem, püriertem Mangofleisch läßt sich eine köstliche Creme bereiten. Mangohälften als Vorspeise mit zartem, rohem Schinken oder Räucherlachs servieren.

Melone

Grundsätzlich unterscheiden wir zwischen Wasser- und Zuckermelonen.
Wassermelonen haben je nach Sorte eine dunkelgrüne oder hellgrüne marmorierte Schale und hellrotes, leuchtendes Fruchtfleisch, in das dunkle Kerne eingebettet sind. Nur reife Früchte haben Aroma und Süße. Wassermelonen sind hervorragende Durstlöscher. Sie bestehen zu 95% aus Wasser. Man schneidet sie in Segmente und ißt ihr Fleisch ohne weitere Zutaten. Auch an Obstsalaten und zur Melonenkaltschale verarbeitet, schmeckt Wassermelone erfrischend.

Zu den Zuckermelonen gehört die

Netzmelone
Ihren Namen hat sie von ihrer Schale, die mit festen, etwas erhabenen grauen Adern netzartig überzogen ist. Sie ist rund und an den Enden abgeflacht. Ihr Fruchtfleisch ist orangefarben. Wie bei allen Zuckermelonen bildet das Fruchtfleisch in der Mitte einen Hohlraum, in dem, durch Fasern verbunden, die Kerne sitzen. Bei voller Reife entfaltet sie ein starkes Melonenaroma, ist aber weniger süß als andere Melonen.

Honigmelone
Gehört zur Gruppe der glatten Melonen, die es mit grüner oder gelber Schale gibt. Sie hat eine leuchtend gelbe Schale, die je nach Sorte glatt oder stark gefurcht ist. Ihr Fruchtfleisch ist zartgrün bis gelb und sehr süß.

Kantalupe
Hat eine gelblichgrüne, gerippte Schale mit kleinen warzenähnlichen Erhebungen. Kantalupe schmeckt würzig-süß, ist aber sehr transportempfindlich und deshalb teuer. Sie hält sich nicht lange und sollte einige Tage nach der Ernte verzehrt werden.

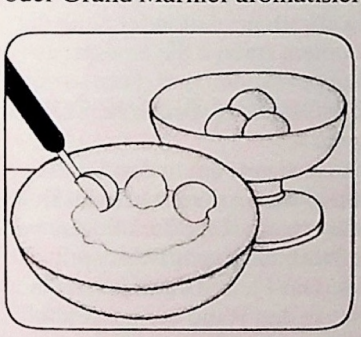
Ogenmelone
Kleine, aromatische Melone, die aus einer Kreuzung von Netzmelone und Kantalupe entstanden ist.
Zuckermelonen werden laufend und reichlich von Mai bis September angeboten, in den übrigen Monaten in geringen Mengen. Sie sind reif, wenn die Schale kleine Risse zeigt. Außerdem erkennt man eine reife Melone an dem ihr entströmenden starken Duft. Auch ein trockener, geschrumpfter Stiel ist ein Zeichen dafür, daß die Frucht reif ist. Melonen reifen kaum nach. Zuckermelonen bis zum Verzehr kühl aufbewahren.
Die einfachste Art, Zuckermelone zuzubereiten: Die gekühlte Melone halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften in Segmente teilen und auf Tellern servieren. Nach Belieben mit Zucker bestreuen und mit Schnaps beträufeln. Für Obstsalate sticht man Melonenfleisch gern mit einem Kugelausstecher aus. Gekühlte, aber nicht eiskalte Melonenscheiben sind mit zartem rohem Schinken, Bündner Fleisch, Krabben oder Krebsfleisch serviert eine beliebte Vorspeise.

Nüsse

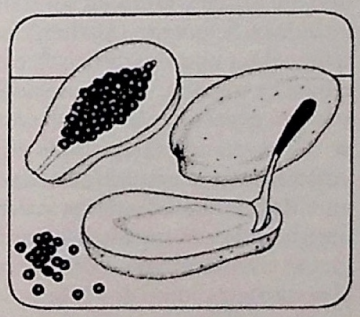
Spielen in der Kalten Küche eine untergeordnete Rolle, wenn man davon absieht, daß sie eine beliebte Knabberei darstellen. Hin und wieder dienen sie als Garnierung oder geschmackgebende Zutat für Eiscremes, Obstsalate und Süßspeisen. Es gibt viele Sorten, die sich alle in Geschmack und Konsistenz ähneln. Die harte äußere Schale umschließt einen festen Kern, der von einer dünnen, meist bräunlichen Haut umgeben ist. Diese Haut ist je nach Rezept zu entfernen. Die Nüsse werden also noch einmal geschält. Dazu kann man die Nüsse – vor allem bei Mandeln empfiehlt sich diese Methode – kurze Zeit in kochendheißes Wasser legen. Danach läßt sich die Haut spielend leicht mit den Fingern abziehen. Oder man röstet die Nüsse bei etwa 100 bis 120° auf einem Kuchenblech im Backofen, bis die Haut spröde wird und aufspringt, legt die Nüsse auf ein frisches Küchentuch und reibt mit Hilfe des Tuches die Haut ab.
Gehackte Nüsse kann man in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Sie dürfen dabei nicht zu dunkel werden, weil sie sonst bitter schmecken.
Kokosnuß wird als Zutat zu Saucen und Salaten stets geraspelt verwendet. Man kann für diesen Zweck auch fertige Kokosraspel verwenden.

Orange (Apfelsine)

Es gibt zahlreiche Orangenarten.
Man unterscheidet zwischen Blond- und Blutorangen.
Saison: ganzjährig.
Farbe und Beschaffenheit der Schale sagen wenig über die Qualität der Orange aus, zumal sie meist mit chemischen Mitteln konserviert wird. Man tut gut daran, den Händler nach der Eigenschaft der angebotenen Sorte zu fragen. Für frischen Orangensaft die preiswerten blonden Sorten kaufen, die zwar Kerne haben, aber sehr aromatisch und saftig sind. Eine feinporige Orangenschale ist meist dünner, die Frucht ergiebiger. Für Obstsalate sind vor allem die großen kernlosen Früchte geeignet. Man erkennt sie leicht am ursprünglichen Blütenansatz. Sie sind süß und saftig.
Orangensaft kann nach Belieben anstelle von Zitronensaft für Salatsaucen verwendet werden.
Für Obstsalat die Orangen schälen, sorgfältig die weiße Unterhaut entfernen, die Früchte mit einem Sägemesser in dünne Scheiben schneiden, diese halbieren und gegebenenfalls die Kerne entfernen. Lagenweise mit anderen passenden Obstsorten, wie Äpfel- und Bananenscheiben in eine Schüssel schichten. Die einzelnen Lagen mit Zucker bestreuen und den Salat mit Cointreau oder Grand Marnier aromatisieren.



Werden Melonen nicht als Spalten gereicht, verwendet man das Fruchtfleisch in der Kalten Küche als Kugeln ausgestochen.



Papayas längs halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch auslöffeln.

Papaya (Baummelone)

Die bei uns angebotenen Früchte sind klein und weniger süß und saftig wie in ihren Ursprungsländern. Papaya ist empfindlich und verdirbt rasch. Die länglichen Früchte haben eine grüne bis gelblichgrüne Schale und im reifen Zustand rötlichorangefarbenes Fruchtfleisch, das wie bei Melonen viele Kerne umschließt. Papaya schmeckt vor allem süß und hat wenig Aroma.
Saison: Oktober bis Juni und Dezember bis März.
Papaya ist reif, wenn das Fruchtfleisch auf leichten Fingerdruck nachgibt und die Schale an einigen Stellen gelblich wird.
Papaya zum Nachreifen nicht im Kühlschrank aufbewahren. Reife Früchte rasch verbrauchen.
Am besten halbiert man die gekühlte, aber nicht eiskalte Frucht mit der Schale, entfernt die Kerne und beträufelt die Hälften mit reichlich Zitronen-, besser noch Limettensaft. Da das Fleisch sehr weich ist, kann man es auslöffeln. Wie Melone mit Schinken serviert, aber auf jeden Fall mit Zitronensaft beträufelt, schmeckt sie ebenfalls gut. Papaya ist als Zutat zu einem Obstsalat keine große Bereicherung. Probieren Sie selbst aus, ob es Ihnen zusagt.

Passionsfrucht (Maracuja)

Es gibt zwei verschiedene Sorten: mit rötlichviolletter bis bräunlicher Schale und mit rötlichgelber Schale. Geschmacklich übertrifft die manchmal etwas schrumpelig aussehende kleinere Purpur-Granadilla die schönere gelbschalige Frucht. Passionsfrüchte haben ein starkes Aroma, saftiges Fruchtfleisch und viele kleine Kerne, die man mitißt.
Saison: ganzjährig.
Die angebotenen Früchte sind reif. Auf glatte Schalen achten. Aber auch Früchte mit leicht schrumpeliger Haut schmecken noch gut, nur sollten sie bald verbraucht werden.
Passionsfrucht aufschneiden und auslöffeln; nach Belieben mit Zitronensaft oder Maracuja-Likör beträufeln. Oder die Frucht aushöhlen und das weiche Innere an einen Obstsalat geben. Für Fruchteis das Mark mit Zitronensaft und Puderzucker verrühren und in der Eisschale im Gefrierfach des Kühlschranks erstarren lassen.

Pfirsich

Saison: Mai bis Oktober frisch, ganzjährig in Dosen.
Beim Einkauf darauf achten, daß die Früchte keine Druckstellen haben.
Unreife Pfirsiche bei Zimmertemperatur nachreifen lassen. Reife Früchte bis zu 3 Tagen im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Werden sie aus der Hand gegessen, sollten Fingerschalen mit kaltem Zitronenwasser bereitstehen.
Für Obstsalate und andere Desserts (Pfirsich Melba) sowie als Beilage zu gebratenem kaltem Geflügel oder Wild oder für Bowle die Pfirsiche häuten: Die ganzen Pfirsiche mit kochendheißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Pfirsiche aus Konserven sind stets gehäutet.
Für Kullerpfirsich die Pfirsiche waschen, trockentupfen, ungeschält rundum im Abstand von etwa 1 cm mit einer Gabel einstechen, in weite Gläser (Kullerpfirsichgläser) legen und mit gut gekühltem Sekt aufgießen. Obstschälchen und Obstbesteck bereitstellen. Die mit Sekt vollgesogenen Früchte schmecken besonders köstlich.

Preiselbeeren (Kronsbeeren)

Wildwachsende Waldbeeren von herb-saurem Geschmack. Preiselbeeren werden in Dosen und Gläsern als Kompott oder Marmelade angeboten.
Saison: September frisch, ganzjährig in Dosen und Gläsern.
Frische Preiselbeeren lassen sich aufgrund ihres geringen Saftgehaltes ausgebreitet und kühl gestellt etwa 3 Tage aufbewahren.
Als dick eingekochtes Kompott sind sie eine klassische Beilage zu Wildgerichten und gebratenem Rindfleisch (kaltem Roastbeef) sowie zu gebratenem Geflügel. Auch als Ergänzung zu süßen Desserts oder anderen Fruchtspeisen eignen sie sich wegen ihres herben Aromas.

Stachelbeeren

Saison: Juni bis August.
Stachelbeeren werden für Kompott oder Marmelade unreif verarbeitet. Zum Rohessen sollten sie vollreif sein.
Den Stiel und die Blüte abschneiden, die Beeren waschen und halbiert an einen Obstsalat geben. Aus noch grünen, unreifen Beeren bereitet man Stachelbeer-Chutney, das wie Mango-Chutney gut zu kaltem Geflügel und Fisch paßt.

Weintrauben (Tafeltrauben)

Im Gegensatz zu den Keltertrauben, aus denen Wein gekeltert wird, sind die bei uns angebotenen weißen und blauen, meist großbeerigen Weintrauben Tafeltrauben, also zum Frischverzehr und zum Kochen bestimmt. Die besten Trauben haben wenig Kerne, eine dünne Haut und viel Süße.
Saison: August bis November, Dezember bis Juli in geringeren Mengen, meist aus Südafrika.
Auf trockene, nicht geplatzte Beeren achten. Beim Einkauf bedenken, für welchen Zweck die Weintrauben benötigt werden. Zum Garnieren und als Zutat für herzhafte Salate blaue Trauben wählen. Sie sind nicht ganz so süß und aromatisch wie die weißen Sorten, können aber farblich einen guten Kontrast zu anderen Salatzutaten bilden und sind als Garnierung sehr dekorativ. Für Fruchtsalate und andere Desserts eignen sich süße, saftige Sorten wie beispielsweise Regina-Trauben.
Nur bis zu 3 Tagen im Kühlschrank aufbewahren, besser noch bald verzehren. Sie reifen auch bei Zimmertemperatur nicht nach.
Die Weinstöcke werden gegen Schädlingsbefall mit chemischen Mitteln bespritzt. Bevor Weintrauben roh verzehrt oder verarbeitet werden, müssen sie unbedingt gründlich unter fließendem lauwarmem Wasser gewaschen werden. Zum Schluß überspült man sie mit kaltem Wasser. Die Weinbeeren einzeln abzupfen, halbieren und die Kerne mit einer Messerspitze herauslösen. Die Kerne sind zwar nicht gesundheitsschädlich, haben aber einen bitterherben Geschmack.
Große, feste Weintrauben kann man auch schälen. Man zieht von den ganzen Beeren mit einem spitzen Messer die Haut ab, halbiert und entkernt die Beeren dann.
Weintrauben schmecken besonders gut zu Käse. Zur Käseplatte die gewaschenen und trockenen Trauben in kleinere Stengel zerteilen und zwischen den Käsesorten arrangieren oder die entkernten Beerenhälften mit Holzspießchen auf Käsewürfel stecken.

Zitrone

Saison: ganzjährig.
Zitronensaft ist eine unentbehrliche Würzzutat für Salate, Saucen und Speisen aller Art. Er enthält 6 bis 7% Zitronensäure, deshalb behutsam verwenden. Schon ein paar Tropfen genügen oft, um eine Speise geschmacklich abzurunden.

Unsere Tips

- Nur einwandfreie Früchte ohne Druck- oder Faulstellen wählen. Ebenmäßigkeit der Form und Größe der Früchte sagen nichts über deren Qualität aus, wohl aber ihr Geruch. Ein volles, typisches Geruchsaroma läßt auf guten Geschmack schließen.
- Auch Obst verliert durch unsachgemäße lange Lagerung an Geschmacks- und Nährstoffen. Deshalb möglichst solche Sorten kaufen, die gerade frisch geerntet auf dem Markt angeboten werden.
- Wird Obst roh verzehrt, muß es reif sein. Unreifes Obst kann zu Gesundheitsschäden führen.
- Jedes Obst vor der Zubereitung oder vor dem Verzehr gründlich waschen. Die im modernen Obstbau übliche Behandlung der Obstkulturen mit Insektiziden und Herbiziden, sowie das Einreiben der Schalen mit wachsähnlichen Stoffen (bei Äpfeln) macht das erforderlich.
- Auch wildwachsende Beeren vor dem Verzehr waschen. Es gibt nur noch wenige Gebiete in Deutschland, wo nicht Schadstoffe aus Autoabgasen und durch Wind weitergetragene Dünge- und Pflanzenschutzmittel sich auf den Wildfrüchten ablagern.
- Einige Früchte kann man aushöhlen, um darin einen Obstsalat, der das Fleisch dieser Früchte enthält, anzurichten. Dazu gehören vor allem Melone, Ananas und größere Zitrusfrüchte, aber auch die Kokosnuß, die dafür durchgesägt werden muß. Bei den anderen Früchten schneidet man eine Kappe ab, löst das Fleisch vorsichtig mit einem scharfkantigen Löffel – aus der Melone auch mit dem Kugelausstecher – heraus und füllt die ausgehöhlte Frucht mit dem Salat.
- Obst mit hellem Fruchtfleisch, wie Äpfel, Birnen, Bananen, nach dem Kleinschneiden sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sich das Fruchtfleisch nicht dunkel färbt.
- Wird Orangen-, Limetten- oder Zitronenschale abgerieben oder in Stücken benötigt, auf jeden Fall unbehandelte Ware verlangen. Schalen von unbehandelten Früchten sind nicht chemisch konserviert. Aber auch diese Früchte vor der Verwendung der Schale gründlich warm abwaschen.
- Für feine Obstspeisen werden Zitrusfrüchte filetiert. Das geschieht bei allen Sorten auf die gleiche Art: Die Früchte schälen und die weiße Unterhaut sorgfältig abziehen. Auf jeder Seite der einzelnen Segmente (Spalten) mit einem spitzen Sägemesser zwischen Haut und Fruchtfleisch entlangschneiden und diese so voneinander trennen. Die einzelnen Filets dann vorsichtig herauslösen und gegebenenfalls noch entkernen.
- Orangen und Grapefruits eignen sich gut, um in den Schalen einen Salat anzurichten. Dazu schneidet man vom stiellosen Ende eine Kappe ab, lockert das Fruchtfleisch am Rand rundherum mit einem scharfen, spitzen Messer und löst das Fruchtfleisch mit einem scharfkantigen Löffel heraus. Das Fleisch kann je nach Rezept Bestandteil des Salates sein. In den Rand der ausgehöhlten Frucht kann man mit einem Küchenmesser ein Zackenmuster schneiden.

Grundrezepte der Kalten Küche

Wenn auch das Angebot an fertigen Grundzutaten für die Kalte Küche so vielfältig ist wie nie zuvor, bleibt der Hausfrau doch noch viel Raum für eigene Kreationen. Das fängt an bei selbstgebackenem Brot und selbstgerührter Mayonnaise und hört bei selbstbereiteter Vanille-Eiscreme noch lange nicht auf. Einige Grundzutaten der Kalten Küche kann man nicht fertig kaufen, wie zum Beispiel das herbe Gelee für Pasteten und Terrinen.
Im folgenden Kapitel finden Sie einige Grundrezepte der Kalten Küche, die vielfach anwendbar sind und bei den einzelnen Spezialrezepten aus Platzgründen nicht wiederholt werden können, sowie Rezepte für Grundzutaten, die Sie zwar fertig kaufen können, die aber selbstgemacht noch besser schmecken und Ihnen sicherlich großes Lob einbringen werden.

Brot selbst gebacken

Wenn Sie Brot nicht aus vorgefertigten Mischungen, sondern von Anfang bis Ende selbst backen wollen, wählen Sie unter den nachfolgenden Rezepten das für Ihren Zweck am besten geeignete aus.

Weizenkeimbrot

Zutaten:
150 g Weizenkörner · 60 g Hefe · 3/4 l lauwarmes Wasser · 1 Eßl. Salz · 8 Eßl. Honig · 3 Eßl. Öl oder geschmolzene Margarine · 900–1000 g Weizenvollkornmehl oder Spezialmehl (halb Weizen-, halb Vollkornmehl)

Der Arbeitsablauf:
- Die Weizenkörner 3 Tage vor dem Backtag nach Empfehlung auf der Packung zum Keimen ansetzen.
- Am Backtag die Hefe mit 1/4 l lauwarmem Wasser verrühren. Das Salz, den Honig, das Öl oder das flüssige Fett und das restliche Wasser zur Hefe geben. Die Hälfte des gesiebten Mehls unterrühren.
- Den Vorteig zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Das restliche Mehl und die gekeimten Weizenkörner zum Teig geben und diesen gut verkneten.
- Den Teig nochmals gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
- Den Teig noch einmal durchkneten und 2 Brotlaibe daraus formen.
- Die Brotlaibe auf ein Backblech legen und weitere 25 bis 30 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 200° vorheizen.
- Die Brote kreuzweise einschneiden, mit Wasser bestreichen und auf der untersten Schiebeleiste 50 bis 60 Minuten backen.
- Die Brote auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pariser Brot

Zutaten:
1 kg Weizenmehl (möglichst Type 550) · 40 g Hefe · 3/4 l lauwarmes Wasser · 4 Teel. Salz · Mehl für das Backblech

Der Arbeitsablauf:
- Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefe mit dem Wasser und wenig Mehl verrühren und das Ganze zugedeckt an einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
- Das Salz auf das gut durchwärmte Mehl streuen und alles zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.
- Den Teig mit Mehl bestäuben, damit die Oberfläche nicht verkrustet, und zugedeckt an einem warmen Ort (Raumtemperatur) 5 bis 6 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 5 bis 6 Stücke teilen. Aus jedem Teil eine Rolle formen und die Rolle mit der Nahtstelle, die beim Formen entsteht, nach unten auf das bemehlte Backblech legen. Die Rollen zugedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 250° vorheizen.
- Die Rollen mit einem scharfen, dünnen Messer mehrmals schräg einschneiden und mit lauwarmem Wasser bestreichen.
- Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 10 Minuten backen. Dann den Backofen auf 220° zurückschalten und die Rollen weitere 30 Minuten backen.

Pikantes Bauernbrot

Zutaten:
1 kg Roggenmehl · 100 g Sauerteig (vom Bäcker) · etwa 1 l Wasser · 20 g Hefe · 200 g durchwachsener Speck · 1 Eßl. Salz · 200 g geriebener Emmentaler Käse · 100 g geschälte, gehackte Mandeln · 2 Eßl. gehackte Petersilie · Mehl für das Backblech

Der Arbeitsablauf:
- Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit dem Wasser und der zerbröckelten Hefe verrühren und mit dem Mehl mischen.
- Den Teig leicht verkneten und zugedeckt 12 Stunden, am besten über Nacht, bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Den Backofen auf 220° vorheizen.
- Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit dem Salz, dem Käse, den Mandeln, der Petersilie und dem restlichen gesiebten Mehl mit dem gesäuerten Teig verkneten. 2 runde Laibe formen.
- Das Backblech mit Mehl bestäuben. Die Laibe auf das Backblech legen, ihre Oberfläche mit Wasser bestreichen, mit Mehl bestäuben und rautenförmig einschneiden.
- Die Brote auf der unteren Schiebeleiste 70 Minuten backen.

Kräftiges Roggenbrot

Zutaten:
50 g Sauerteig (vom Bäcker) · 3/4 l lauwarmes Wasser · 750 g Roggenschrotmehl · 250 g Weizenmehl · 2 Teel. Salz

Der Arbeitsablauf:
- Den Sauerteig bestellen Sie am besten einen Tag vor dem Backen bei Ihrem Bäcker. Das Roggenschrotmehl können Sie im Reformhaus kaufen.
- Den Sauerteig mit 1/2 l lauwarmem Wasser in einer Schüssel gut verrühren.
- Das Roggenschrot- und das Weizenmehl zusammen in eine gut vorgewärmte Schüssel geben. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken und den Sauerteig hineingießen. Nach und nach etwa die Hälfte des Mehls mit dem Sauerteig verrühren, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist.
- Die Schüssel mit Tüchern zudecken und den Teig an einem warmen Ort 12 Stunden, am besten über Nacht, gehen lassen.
- Dann das restliche lauwarme Wasser und das Salz zum Teig geben. Das gesamte Mehl mit dem Sauerteig verrühren und den Teig so lange kneten, bis er fest ist und nicht mehr auseinanderläuft.
- Den Teig zu einer Kugel formen, in eine gut angewärmte und mit Mehl ausgestäubte Schüssel geben, mit Tüchern zudecken und nochmals 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- Das Backblech mit Alufolie auslegen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig einen runden, nicht zu hohen Laib formen, auf das Backblech legen und bei Raumtemperatur noch einmal 1 1/2 bis 2 Stunden gehen lassen. Während dieser Zeit die Oberfläche des Brotes 3 bis 4mal mit lauwarmem Wasser bestreichen, damit sich keine Risse bilden.
- Den Backofen auf 200° vorheizen.
- Den gegangenen Brotlaib mit einem scharfen Messer karoförmig einschneiden und auf der untersten Schiebeleiste 2 Stunden backen.
- Den Backofen ausschalten, das Brot herausnehmen, mit kaltem Wasser bestreichen und zum Trocknen nochmals einige Minuten in den ausgeschalteten, aber noch warmen Backofen schieben.

Mohnsemmeln

Zutaten:
500 g Mehl · 30 g Hefe · 1/4 l lauwarme Milch · 50 g Butter oder Margarine · 1 Ei · 1 Teel. Salz · je 1 Messerspitze Pfeffer und geriebene Muskatnuß · 2 Eigelbe · 2 Eßl. Milch · 4 Eßl. Mohn · Butter oder Margarine für das Backblech

Der Arbeitsablauf:
- Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrükken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren.
- Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Die Butter oder die Margarine zerlassen, mit dem Ei, dem Salz, dem Pfeffer und der Muskatnuß mischen, an den Vorteig geben und mit dem gesamten Mehl zu einem glatten Hefeteig schlagen.
- Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Ein bis zwei Backbleche einfetten.
- Vom Hefeteig 40 g schwere Stücke abwiegen, mit bemehlten Händen zu Kugeln formen und in genügendem Abstand voneinander auf das Backblech legen. Mit dem Handballen etwas flachdrücken.
- Die Semmeln zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 220° vorheizen.
- Die Eigelbe mit der Milch verquirlen, die Semmeln damit bestreichen, mit dem Mohn bestreuen und kreuzweise einschneiden.
- Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 20 Minuten backen.

Roggenbrötchen

Zutaten:
500 g Roggenmehl · 50 g Sauerteig (vom Bäcker) · etwa 1/2 l Wasser · 10 g Hefe · 1 gehäufter Eßl. Salz · Mehl für das Backblech

Der Arbeitsablauf:
- Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit dem Wasser verrühren und mit der zerbröckelten Hefe unter das Mehl mischen.
- Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 12 Stunden, am besten über Nacht, gehen lassen.
- Den Backofen auf 225° vorheizen.
- Das Salz mit dem restlichen gesiebten Mehl unter den Vorteig kneten und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft.
- 50 g schwere Stücke abwiegen und zu Kugeln formen.
- Ein Backblech mit Mehl bestäuben, die Kugeln darauflegen, mit Wasser bepinseln, mit Mehl bestäuben und mit einem Messer einmal einschneiden.
- Die Brötchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 25 Minuten backen.

Mohnzöpfe

Zutaten:
500 g Mehl · 40 g Hefe · 1/4 l lauwarmes Wasser · 1 Teel. Salz · 1/2 Tasse Mohn · Margarine für das Backblech

Der Arbeitsablauf:
- Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem lauwarmen Wasser verrühren.
- Den Vorteig mit etwas Mehl bestreut 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Das Salz über den Mehlrand streuen und den Vorteig mit dem gesamten Mehl zu einem trockenen, lockeren Teig schlagen. Sollte der Teig zu fest sein, etwas lauwarmes Wasser zugeben.
- Den Teig noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
- Vom Hefeteig 50 g schwere Stücke abschneiden. Aus jedem Stück 3 Stränge von je 15 cm Länge rollen und daraus kleine Zöpfe flechten.
- Die Zöpfe mit etwas Wasser bestreichen und mit der Oberseite in den Mohn drücken.
- Ein Backblech mit Margarine einfetten.
- Die Zöpfe auf das Backblech legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 230° vorheizen.
- Die gegangenen Mohnzöpfe 10 bis 20 Minuten auf der zweiten Schiebeleiste von unten backen.
- Möglichst ofenfrisch servieren.

Knoblauchbrot

Ob mit selbstgebackenem Weißbrot nach dem Rezept für Pariser Brot, ob mit fertig gekauftem Stangenweißbrot zubereitet – ein knuspriges Knoblauchbrot ist immer ein Genuß. Ganz besonders gut schmeckt es zu frischem grünem oder gemischtem Salat.

Zutaten:
125 g Butter · 3 Knoblauchzehen (nach Belieben mehr) · 1–2 Messerspitzen Salz · je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch oder andere frische Kräuter (zusammen 1 Bund) · 1 Stangenweißbrot von 500 g oder die entsprechende Menge Baguettes

Der Arbeitsablauf:
- Die Butter schaumig rühren.
- Die Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden, salzen, mit dem Messerrücken zerdrücken und mit der Butter mischen.
- Den Backofen auf 200° vorheizen.
- Die Kräuter kurz kalt abbrausen, abtropfen lassen, feinschneiden und unter die Knoblauchbutter rühren.
- Gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken.
- Das Weißbrot im Abstand von 2 bis 3 cm leicht schräg tief ein-, aber nicht ganz durchschneiden.
- Die Knoblauchbutter in die Einschnitte streichen.
- Das Weißbrot in Alufolie einschlagen. Die Folie gut verschließen und auf einem Backblech auf der mittleren Schiebeleiste 15 Minuten im Backofen backen.

Mayonnaise-Varianten

Da Mayonnaise in der Kalten Küche als Zutat wie als Verzierung eine besondere Rolle spielt, folgen hier ein paar Anregungen, wie Sie Mayonnaise selbst herstellen und pikant abwandeln können.

Selbstgerührte Mayonnaise

Zutaten:
2 Eigelbe · je 2 Messerspitzen Salz und Zucker · 1 Prise Pfeffer · 1 Teel. Senf · 1 Teel. Zitronensaft · 1/4 l Öl · 1 Eßl. Weinessig

Der Arbeitsablauf:
- Alle Zutaten sollen Raumtemperatur haben, deshalb die Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Eigelbe mit dem Salz, dem Zucker, dem Pfeffer und dem Senf schaumig rühren. Den Zitronensaft zufügen und die Mischung einige Minuten stehen lassen.
- Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen das Öl zuerst nur tropfenweise zufließen lassen.
- Wenn die Sauce dickflüssig wird, einige Tropfen Essig unterrühren. Unter ständigem Rühren wieder Öl in dünnem Strahl zugießen, jedoch nie so viel, daß es auf der Eigelbmasse steht. Immer wenn die Sauce dick wird, etwas Essig zufügen, damit sie wieder Öl aufnehmen kann, und das so lange, bis das Öl verbraucht ist.
- Wenn Sie sicher sein wollen, daß die Mayonnaise nicht auseinanderfällt, das heißt, daß Ei und Öl sich trennen, verrühren Sie zuerst je 1 Eßlöffel heißes Wasser mit den Eigelben.
- Sollte die Mayonnaise während des Rührens gerinnen, ziehen Sie langsam 1 bis 2 Teelöffel heißes Wasser darunter.

Variante – Remoulade (Remouladensauce):
Die Mayonnaise wie im Rezept beschrieben zubereiten. 3 hartgekochte Eier feinhacken. 1 Zwiebel sehr klein würfeln. 1 Teelöffel Kapern, 2 Sardellenfilets, 1 Gewürzgurke und 1 Bund frische Kräuter ebenfalls feinschneiden und mit den Eiern und den Zwiebelwürfeln unter die Mayonnaise rühren.

Mayonnaise-Varianten

Blitzmayonnaise

Zutaten:
1 Eßl. Speisestärke · 1/8 l Wasser · 1 Ei · 1 Teel. Senf · je 2 Messerspitzen Salz und Zucker · 1 Prise Pfeffer · 1/8 l Öl · 1–2 Eßl. Weinessig

Der Arbeitsablauf:
- Die Speisestärke mit dem Wasser verrühren, unter Rühren kurze Zeit kochen und dann abkühlen lassen.
- Das Ei mit dem Senf, dem Salz, dem Zucker und dem Pfeffer schaumig schlagen. Unter Rühren das Öl zufließen lassen.
- Löffelweise den erkalteten Speisestärkebrei unterrühren und die Blitzmayonnaise mit Essig und gegebenenfalls noch mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Champignonmayonnaise

Zutaten:
125 g Champignons, frisch oder aus der Dose · 1 Teel. Butter · 1 Prise Salz · 2 hartgekochte Eier · 2 Bund Petersilie · 125 g Mayonnaise · 1 Becher Joghurt · 1–2 Teel. Zitronensaft · je 1 Prise Pfeffer und geriebene Muskatnuß

Der Arbeitsablauf:
- Frische Champignons putzen, waschen und in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden.
- Die Butter zerlassen, die Champignons zufügen, mit wenig Salz würzen und zugedeckt in der Butter garen.
- Die Eier schälen und kleinhacken.
- Die Petersilie abbrausen, abtropfen lassen und feinschneiden.
- Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Zitronensaft, dem Pfeffer und der Muskatnuß verrühren und die übrigen Zutaten untermischen.

Kräutermayonnaise

Zutaten:
125 g Mayonnaise · 1 Becher Joghurt · 1 Prise Pfeffer · 1 Messerspitze Knoblauchsalz · 1/2 Karton Kresse · je 1 Bund Petersilie, Dill und Schnittlauch

Der Arbeitsablauf:
- Die Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren und mit dem Pfeffer und dem Knoblauchsalz abschmecken.
- Die Kresse vom Beet abschneiden und zusammen mit den Kräutern kurz kalt abbrausen, trockenschleudern, feinhacken und unter die Mayonnaise rühren.

Olivenmayonnaise

Zutaten:
125 g Mayonnaise · 1 Becher Joghurt · 1 Teel. Zitronensaft · 1 Teel. Paprikapulver, edelsüß · 1 Prise Pfeffer · 10 rotgefüllte Oliven · 1 Knoblauchzehe

Der Arbeitsablauf:
- Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Zitronensaft, dem Paprikapulver und dem Pfeffer verrühren.
- Die Oliven halbieren, die Knoblauchzehe schälen, sehr fein hacken und mit den Oliven unter die Mayonnaise mischen.

Tomatenmayonnaise

Zutaten:
2 Tomaten · 125 g Mayonnaise · 1 Becher Joghurt · 3 Eßl. Tomatenketchup · je 1 Messerspitze Pfeffer und Salz · 1 Teel. Paprikapulver, edelsüß

Der Arbeitsablauf:
- Die Tomaten häuten und in kleine Würfel schneiden. Dabei die Kerne entfernen.
- Die Mayonnaise mit dem Joghurt und dem Tomatenketchup verrühren.
- Die Sauce mit dem Pfeffer, dem Salz und dem Paprikapulver abschmecken und die Tomatenwürfel unterheben.

Picklesmayonnaise

Zutaten:
125 g Mayonnaise · 1 Minidose oder 1/2 Normaldose Kondensmilch · 2 Eßl. heller Senf · 1 kleines Glas Mixed Pickles

Der Arbeitsablauf:
- Die Mayonnaise mit der Kondensmilch und dem Senf verrühren.
- Die Mixed Pickles abtropfen lassen; etwas von der Flüssigkeit aufbewahren.
- Das saure Gemüse feinhacken und mit 1 Eßlöffel von der Essigbrühe unter die Mayonnaisesauce rühren.

Currymayonnaise

Zutaten:
1 säuerlicher Apfel · 1 Banane · 125 g Mayonnaise · 1 Becher Joghurt · 2 Teel. Currypulver

- Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und feinraspeln.
- Die Banane schälen, längs halbieren und die Hälften in Scheibchen schneiden.
- Die Mayonnaise mit dem Joghurt und dem Currypulver verrühren. Apfelraspel und Bananenscheiben untermischen.

Apfelmayonnaise

Zutaten:
3 Eßl. Sahne · 125 g Mayonnaise · 1 Eßl. Weißwein · 3 Eßl. Apfelmus · 1 Teel. geriebener Meerrettich · je 1 Messerspitze Salz und Zucker

Der Arbeitsablauf:
- Die Sahne nicht zu steif schlagen.
- Die Schlagsahne mit der Mayonnaise, dem Weißwein, dem Apfelmus und dem Meerrettich verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Anchovismayonnaise

Zutaten:
125 g Mayonnaise · 1 Becher Joghurt · 6 Anchovisfilets

Der Arbeitsablauf:
- Die Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren.
- Die Anchovisfilets sehr fein hacken und unter die Mayonnaise rühren.

Unser Tip

Wenn Sie Mayonnaise verdünnen wollen, mischen Sie sie mit der gleichen Menge Joghurt oder Kondensmilch. Sie können dazu auch Salanaise oder Miracel Whip verwenden.

Pasteten, Terrinen, Galantinen

Da immer wieder Unklarheiten bestehen, zunächst eine kurze Begriffsbestimmung: Zur echten Pastete gehört die Teigkruste. Am bekanntesten sind die Königinpastetchen aus Blätterteig, mit Ragoût fin gefüllt. Außerdem gibt es das Pastetenhaus aus Blätterteig, in der Fachsprache Vol-au-vent genannt. Hier wird die Teigkruste allein gebacken und erst vor dem Servieren mit feinem Ragout gefüllt. Die Pasteten in diesem Buch sind im streng fachlichen Sinne »echt«, denn eine feine Farce wird in Teig gehüllt und darin gegart.
Terrinen unterscheiden sich von Pasteten lediglich durch die nicht vorhandene Teigkruste. Die Farce wird in einer hitzebeständigen Porzellan- oder Steingutform mit Deckel im Wasserbad in den Backofen geschoben und dort gegart.
Galantinen gehören ebenso zur Pastetenfamilie wie die Terrinen. Die Farce wird ebenso sorgfältig bereitet wie für Pasteten und Terrinen, zuletzt aber in einen »natürlichen Behälter« gefüllt und gegart. Diese Behälter können Gänsehälse, Schweinefüße, entbeintes Geflügel, Kalbsbrust, Lammschulter oder dergleichen sein.
Die Teigkruste einer Pastete kann aus feinem Hefeteig (Briocheteig), aus Blätterteig oder aus salzigem Mürbeteig, dem klassischen und häufigsten Teig für Pasteten, bestehen.

Mürbeteig

Die Teigmenge reicht zum Auslegen einer Springform von 26 cm Durchmesser oder einer mittelgroßen Kastenform, mit Teigdecke und Verzierungen.

Zutaten:
350 g Mehl · 150 g Butter (nach Belieben auch Schmalz) · 1/2 Teel. Salz · 0,1 l lauwarmes Wasser · 2 Eigelbe

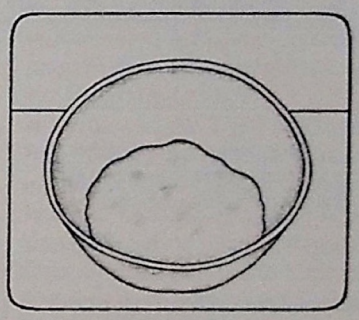
Der Arbeitsablauf:
- Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die möglichst weiche Butter würfeln und in die Mulde geben. Das Salz darüberstreuen und das Wasser darübergießen.
- Das Eigelb sollte die gleiche Temperatur wie die Butter – nämlich Zimmertemperatur – haben. Ein Eigelb zuletzt über die Butterwürfel geben und den Teig rasch mit kühlen Händen von innen nach außen verkneten. Je schneller das geht, desto geschmeidiger bleibt der Teig. Sollte der Mürbeteig dennoch rissig werden, noch wenig lauwarmes Wasser darunterkneten.
- Den Teig in Pergamentpapier oder Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Mürbeteig in so viele Stücke zerteilen, wie für die Pastete benötigt werden – also ein Stück für den Boden, ein Stück für den Rand, ein Stück für die Decke – und diese Stücke nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (die gerade nicht benötigten Teile im Kühlschrank ruhen lassen).
- Die Teile in die richtige Größe zurechtschneiden und eine Form damit auslegen oder die Füllung ohne Form in den Teig einschlagen.
- Aus den Teigresten sticht man die Verzierungen für die Pastete aus. Dafür die Teigreste zunächst noch einmal zusammenkneten und dann auf einer ganz schwach bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ausstechen.
- Die Oberfläche der Pastete mit Eigelb bestreichen, die Verzierungen daraufsetzen und diese ebenfalls mit Eigelb bestreichen.
- Obgleich man üblicherweise Backformen nicht ausfettet, wenn sie mit Mürbeteig ausgelegt werden, sollte man es bei einer Pastete dennoch tun, da der Teig beim Auslegen besser an der Form haftet.

Brioche-Hefeteig

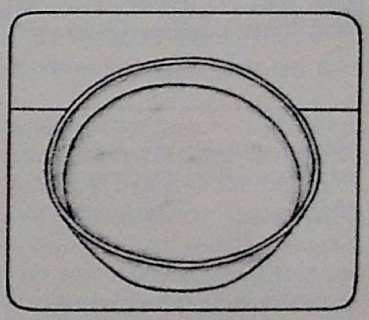
Die angegebene Teigmenge reicht für 18 bis 20 Brioches à 50 g (mittelgroße Briocheförmchen) oder für 1 mittelgroße Kastenform.

Zutaten:
450 g Mehl · 25 g Hefe · 1/8 l lauwarme Milch · 150 g Butter · 2 Eier · 1 Teel. Salz · 1/2 Teel. Zucker · 1 Eigelb

Der Arbeitsablauf:
- Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln, die lauwarme Milch zugießen und mit der Hefe und etwas Mehl zu einem leichten Brei verrühren. Etwas Mehl über diesen Brei streuen.
- Den Hefevorteig 20 bis 30 Minuten gehen lassen, bis die Mehlschicht über dem Vorteig feine Risse zeigt.



Hefeteig zum Gehenlassen in eine genügend große Schüssel geben und zugedeckt gehen lassen . . .



. . . bis er sein Volumen verdoppelt hat. Der Teig soll nicht über den Rand der Schüssel aufgehen.

- Die Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen.
- Die Eier, das Salz und den Zucker unter die abgekühlte Butter rühren und zum Hefevorteig gießen.
- Alles mit dem gesamten Mehl verkneten und den Teig so lange schlagen, bis er glatt und trocken ist und Blasen wirft.
- Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Der Teig soll in dieser Zeit das doppelte Volumen annehmen. Besonders feinporig wird der Teig, wenn man ihn ein

zweites Mal kurz durchknetet und noch einmal 15 bis 20 Minuten gehen läßt.

● Nun den Teig zu einer langen Rolle formen und 12 gleich große Stücke davon abschneiden. Jedes der 12 Stücke noch einmal in 2 ungleiche Hälften teilen.

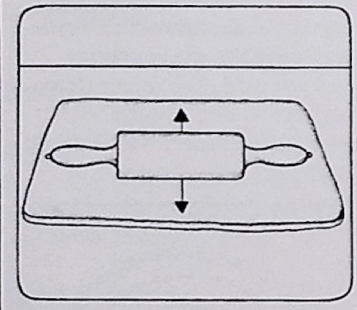
● Die größeren Hälften ausrollen und die Briocheförmchen damit auslegen. Die kleineren Hälften zu Deckeln in gleicher Stärke ausrollen, die Ränder mit Eigelb bestreichen und auf die gefüllten Förmchen legen. Die Ränder gut zusammendrücken und überstehenden Teig abschneiden. Teigreste kurz zusammenkneten, noch einmal ausrollen und Verzierungen ausstechen oder ausschneiden. Die Verzierungen ebenfalls mit Eigelb bestreichen und auf die Teigdecke setzen. Wenn die Pasteten mit Farce gefüllt sind, muß ein Loch für den Dampfabzug hineingeschnitten werden.

Blätterteig

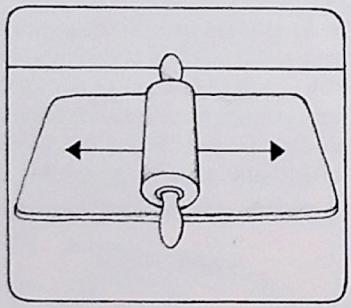
Ausgangsprodukt ist fertiger, tiefgefrorener Blätterteig, bei dessen Verarbeitung Sie folgende Hinweise beachten sollten:

● Tiefgefrorenen Blätterteig gibt es in Paketen zu 300 g. Der Inhalt besteht entweder aus einzelnen Teigblättern oder aus einem Teigblock. Tiefgefrorener Blätterteig muß vor dem Verarbeiten aus der Verpackung genommen werden und bei Raumtemperatur auftauen. Dazu die einzelnen Teigblätter nebeneinanderlegen. Sie tauen in etwa 20 Minuten auf. Teigblöcke benötigen zum Auftauen 1 bis 2 Stunden.

● Blätterteig stets auf einer nur leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Wichtig beim Ausrollen: Den Teig niemals in nur einer Richtung rollen, sondern stets von oben nach unten und von links nach rechts. Wird Blätterteig nur in einer Richtung ausgerollt, so schrumpft er beim Backen in dieser Richtung zusammen.



Blätterteig stets in zwei Richtungen ausrollen; von oben nach unten . . .



. . . und von links nach rechts. Nur so schrumpft der Teig beim Backen nicht einseitig zusammen.

● Blätterteig mit einem sehr scharfen Teigrädchen oder mit einem dünnen scharfen Messer schneiden. Sind Teigrädchen oder Messer nicht scharf genug, werden die Teigschichten gedrückt statt geschnitten; die Ränder kleben dann leicht aneinander und können beim Backen nicht gleichmäßig aufgehen.

● Wenn Sie Blätterteig mit Eigelb bestreichen, so sparen Sie die Schnittkanten sorgfältig aus, da der Teig an den Kanten sonst zusammenklebt und das luftige Aufgehen verhindert wird.

● Blätterteigreste können übereinandergelegt, locker zusammengedrückt und nochmals ausgerollt werden. Sie gehen allerdings nicht so stark auf, eignen sich aber gut für kleine Plätzchen oder Streifen als Verzierung für die Pastete. Teigdecke und Verzierungen werden mit Eigelb bestrichen.

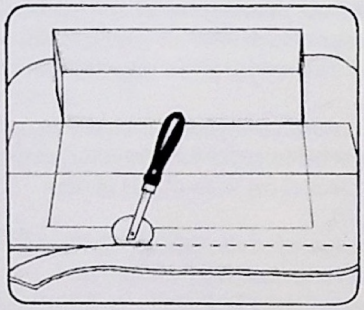
● Wird Blätterteig zum Auslegen von Förmchen oder einer Springform verwendet, so sollte der Teig erst in Streifen oder Stücke geschnitten, locker zusammengedrückt und dann ausgerollt werden. Dadurch wird er zwar nicht so blättrig und leicht, ist aber stabiler und fällt nicht so schnell zusammen, wenn man eine Füllung darauflegt.

● Blätterteig stets auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen oder Förmchen oder Springform mit kaltem Wasser ausspülen und vor dem Backen möglichst kühl 15 Minuten ruhen lassen.

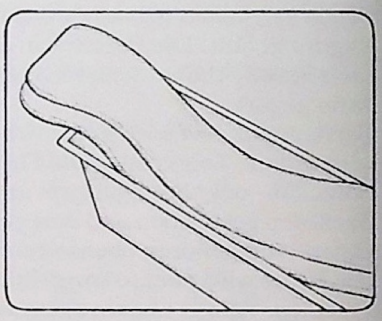
Das Auslegen der Pastetenform

● Zunächst den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick ausrollen.

● Die Form auf die Teigplatte legen und Boden, Seitenwände und Decke markieren (die Seitenwände etwa 2 cm höher); bei runden Formen Boden und Decke sowie die Randstreifen markieren. Da die äußeren Maße der Form markiert werden, ist das Teigstück groß genug, um auch die entstehenden Kantennähte bei der Springform zu schließen.



Alle Flächen der Pastetenform auf der Teigplatte markieren, dann ausschneiden . . .

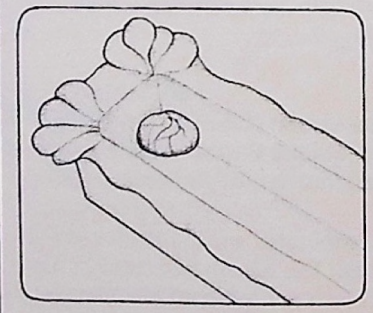


. . . zusammenklappen, in die Form legen und alle Wände damit auskleiden.

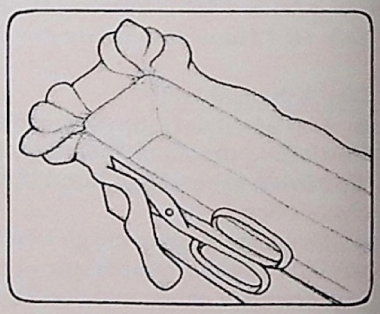
● Für die Kastenform Boden, lange und schmale Seitenteile in einem Stück ausschneiden, den Teig leicht mit Mehl bestreuen, zusammenlegen und in der leicht ausgefetteten Form wieder auseinanderklappen.

● Mit einer »Teigquaste«, einer kleinen Teigkugel, den Teig an allen Flächen gut an die Form pressen; zuletzt mit dem Daumen Kanten und Ecken gut andrücken (bei einer Springform die »Nähte« zwischen Bodenplatte und Rand fest zusammenfügen).

● Die überstehenden Randstreifen mit einer Schere geradeschneiden, so daß 2 bis 3 cm Teig über dem Rand stehen bleibt.



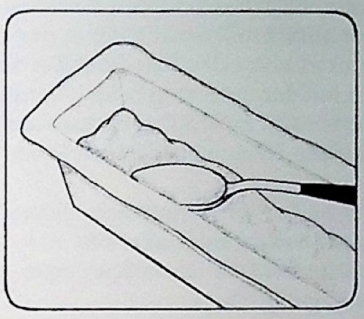
Den Teig mit der »Teigquaste« – einer kleinen Teigkugel – gut an die Innenflächen drücken.



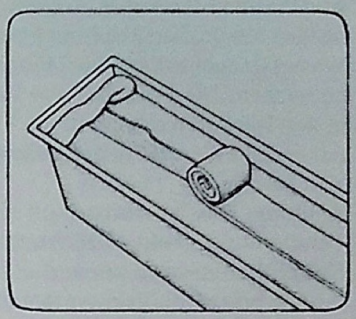
Die überstehenden Randstreifen mit einer Schere bis auf 3 cm anschneiden.

Füllen und Schließen der Pastete

● Die vorbereitete Farce in die mit Teig ausgelegte Form füllen. Zunächst den Boden etwa 3 cm hoch bedecken und die Farce mit einem Löffel gut in die Ecken verteilen. Auf dieser Schicht eventuell noch andere Füllsubstanzen anordnen und mit Farce bedekken. Die oberste Schicht Farce glattstreichen und dabei wiederum die Ecken gut füllen.



Die Pastetenfüllung mit einem Löffel glatt- und gut in die Ecken streichen.

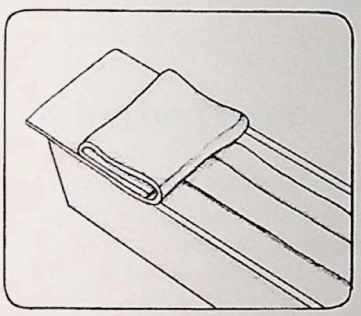


Die Randstreifen über die Füllung klappen und die Lücke mit einem Teigstreifen schließen.

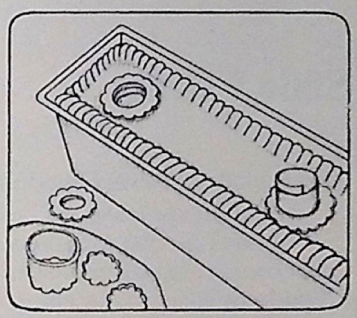
● Die überstehenden Teigränder auf die Farce legen und leicht andrücken. Sollte die Farce damit nicht völlig bedeckt sein, die Lücke mit einem schmalen Teigstreifen schließen und die Nahtstellen zusammendrücken.

● Nun die Teigplatte zum Abdecken auf die Oberfläche legen. Für den Transport die Teigdecke leicht zusammenfalten und auf der Form wieder auseinanderklappen. Den Rand der Abdeckplatte mit einem Löffelstiel fest an die Pastete drücken.

● Die Oberfläche der Pastete mit verquirltem Eigelb bestreichen und nach Belieben verzieren. Die Verzierungen mit Eigelb auf der Oberfläche befestigen und mit Eigelb bestreichen.



Die gesamte Oberfläche mit einer durchgehenden Teigplatte abdecken.



Löcher für die Kamine in die Pastetendecke schneiden und Röllchen aus Alufolie hineinstecken.

● Für den Abzug des Dampfes, der sich beim Garen bildet, sorgen: Mit Holzspießchen die Teigdecke mehrfach durchstechen oder besser mit einem Ausstechförmchen oder mit einem Messer in die Mitte der Pastetendecke ein Loch schneiden. Das Loch sollte durch die ganze Teigschicht reichen und die Farce darunter freilegen. Einen Kamin aus doppelt gefalteter Alufolie formen und in die Öffnung stecken. Der Kamin verhindert, daß austretender Fleischsaft die Oberfläche der Pastete unansehnlich macht.

● Bei runden Pasteten genügt ein Kamin in der Mitte der Pastete, bei Kastenpasteten sollte man zwei Löcher in der Teigdecke anbringen. Das Loch für den Dampfabzug dient auch dazu, daß Sie den durch das Backen entstandenen Hohlraum nach dem Erkalten der Pastete mit Gelee füllen können.

Die feine Farce zum Füllen

Für Pasteten, Terrinen und Galantinen ist die sorgfältige Zubereitung von Farce oder Füllung äußerst wichtig. Deshalb beschreiben wir hier nacheinander alle Arbeitsgänge, denen besondere Bedeutung zukommt.

● Gleichgültig, ob die Farce aus Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch hergestellt wird – immer kommt es darauf an, daß die fein abgestimmte Gewürzmischung langsam auf die Bestandteile einwirken kann. Im Gegensatz zur herkömmlichen Fleischbehandlung wird das Salz von Anfang an zu den Gewürzen gegeben, weil es das produkteigene Eiweiß aufschließt.

● Fleisch für die Farce muß von Fett, Sehnen und Hautresten völlig befreit sein. Es sollte überhaupt nur beste Qualität verarbeitet werden. Gehört in einem Rezept Speck zur Farce, nimmt man festen, weißen, frischen (ungeräucherten) Schweinespeck dafür.

● Fleisch und Speck in kleine Würfel oder Streifen schneiden und auf einer Platte auslegen. Die im Rezept angegebenen Gewürze mischen und über das Fleisch und den Speck streuen; eventuell andere Würzzutaten wie Gewürzkörner, Lorbeerblätter oder Schnaps ebenfalls daraufgeben und die Platte mit Alufolie oder Klarsichtfolie überzogen mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

● Je nach Rezept wird zur Lockerung und Bindung der Farce noch Brot verwendet. In diesem Fall das rindenlose Brot in dünne Scheiben oder Streifen schneiden, die gewürzten Fleisch- und Speckscheiben damit belegen oder das Brot darüberreiben. Das Brot mit verquirltem Eiweiß und Sahne befeuchten und die Platte dann zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

● Vor dem Weiterverarbeiten der Farce die eventuell vorgesehenen Einlagen oder Ergänzungen der Farce herstellen. Das können Filetstreifen, gegarte Leber, Speckwürfel, Pilze oder Gemüse sein, je nach Rezept gegart, gewürzt und eventuell gewürfelt.

● Für die Farce die Gewürze und gut gekühlten Fleisch- und Speckstreifen eventuell mit dem Brot und gegebenenfalls auch mit der Ergänzung für die Farce nacheinander zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. (Statt des Fleischwolfes kann man auch den Mixer der Küchenmaschine zum Pürieren benützen.)

● Alle zerkleinerten Bestandteile in einer Schüssel mit der Hand durchkneten und dabei mischen. Der wahre »Pastetenkoch« streicht diese Mischung dann noch mit einem Metallschaber durch ein Holzrahmensieb.

● Sehr wichtig: Die Farce muß während der gesamten Bearbeitung ständig gut gekühlt sein. Deshalb stellt man sie zwischen den einzelnen Arbeitsgängen immer wieder in den Kühlschrank. Zuletzt die Farce kräftig rühren, bis sie sichtbar glänzt. Dabei nach und nach Sahne oder Schlagsahne und eventuell andere Bestandteile untermischen. Auch hierbei für gute Kühlung der Farce sorgen, indem Sie die Rührschüssel in eine große Schüssel mit Eiswürfeln stellen.

● Nun die Farce in die mit Teig ausgelegte Pastetenform oder in die vorbereitete Terrine füllen. Je nach Rezept in die Mitte der Farce Filetstreifen oder andere Füllsubstanzen geben.

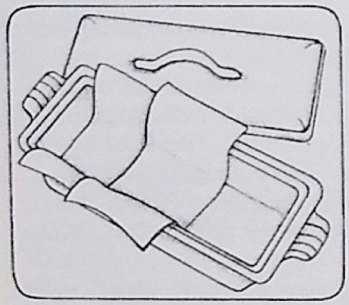
Der feine Fond (Brühe)

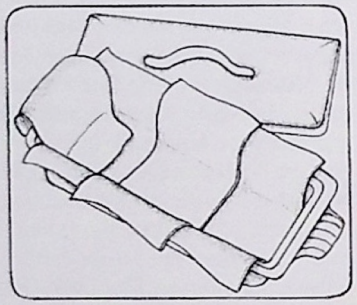
Für manche Pasteten und Terrinen braucht man einen Fond, der von besonderer geschmacklicher Feinheit sein sollte. Hierfür werden Knochen- und Fleisch-, Geflügel- oder Wildabschnitte mit Kräutern und Gewürzen verarbeitet.

● Zunächst die Knochen kleinschlagen und im Bratfett unter Umwenden kräftig anbraten. Würzzutaten wie Zwiebel, Suppengrün, Tomatenmark und Gewürze zugeben und ebenfalls anbraten, aber nicht zu dunkel werden lassen, da der Geschmack sonst bitter wird.
● Reichlich kaltes Wasser angießen (zum Beispiel für die Kaninchenterrine auf Seite 99 benötigen Sie 1½ l kaltes Wasser) und alles im offenen Topf bei milder Hitze 2 Stunden köcheln lassen. Den sich bildenden Schaum immer wieder abschöpfen.
● Der Fond soll während dieser Zeit auf etwa ½ l Flüssigkeit einkochen. Dann die Brühe durch ein Haarsieb gießen und erkalten lassen.
● Das an der Oberfläche erstarrte Fett abheben, den Fond erneut durchseihen, damit auch kleinste Fetteilchen zurückgehalten werden.
● Den Fond erneut zum Kochen bringen und weiter einkochen lassen, wie es das jeweilige Rezept erfordert.

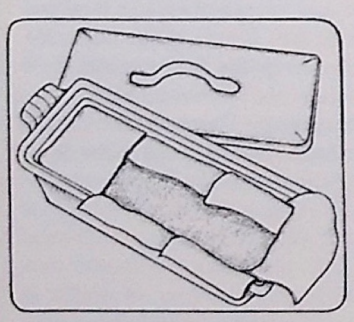
Auslegen und Garen der Terrine

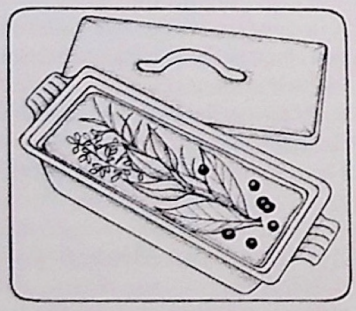
Für die klassische Terrine wird die Form mit dünnen Scheiben von frischem, weißem, völlig schwartenlosem Speck ausgelegt.
● Die Speckscheiben je nach Größe der Form zurechtschneiden und zunächst Boden und Seitenwände der Terrine damit auskleiden. Die Ränder der Speckscheiben müssen gut überlappen, damit ein lückenloser Speckmantel entsteht.


Boden und Seitenwände der Terrine mit dünnen Speckscheiben auskleiden.


Die Speckscheiben müssen sich gut überlappen, damit ein lückenloser Speckmantel entsteht.

● Nach dem Füllen die Randstreifen nach innen auf die Farce klappen und die Oberfläche ebenfalls vollständig mit sich überlappenden Speckscheiben belegen.
● Die gut ausgefettete Form kann statt mit Speckscheiben auch mit Alufolie ausgelegt werden. Allerdings fehlt der Farce dann der typische Geschmack, den der Speckmantel vermittelt, auch wenn der Speck nicht mitverzehrt wird. Bei manchen Rezepten wird auf das Auslegen der Terrine völlig verzichtet, sie wird dann nur besonders gut ausgefettet. Statt der Deckschicht aus Speckscheiben kann die Terrine auch mit gefettetem Pergamentpapier belegt werden.
● Je nach Rezept auf die Speckoberfläche oder direkt auf die Farce Gewürze oder/und Kräuter legen. Die Terrine mit dem Deckel schließen und im Wasserbad garen.
● Dazu den Backofen 30 Minuten auf 220° vorheizen. Die Terrine in einen großen Topf mit kochendheißem Wasser stellen; der Wasserspiegel soll bis zwei Finger breit unter den Rand der Terrine reichen. Die Form auf den Rost auf der untersten Schiebeleiste in den Backofen schieben, die Temperatur auf 180° zurückschalten und die Terrine in der im jeweiligen Rezept vorgeschriebenen Zeit garen.
Achtung: Das Wasserbad soll nicht heißer als 80° werden. Diese Temperatur mit einem Einkochthermometer oder mit dem Fleischthermometer wiederholt prüfen und die Backofentemperatur gegebenenfalls entsprechend regulieren.


Die Speckränder über die Füllung legen und die Oberfläche mit sich überlappenden Speckscheiben bedecken.


Die Speckoberfläche oder die Füllung der Terrine mit Gewürzen und Kräutern belegen.

Das Garen von Galantinen

Galantinen werden in ihrem jeweiligen Naturbehälter in einer kräftigen Fleisch-, Geflügel- oder Wildbrühe gegart.
● Die Brühe auf dem Herd auf 80° erhitzen – die Temperatur unbedingt mit einem Thermometer prüfen.
● Die Galantine einlegen und im offenen Topf bei konstanter Temperatur von 80° in der im Rezept angegebenen Zeit garen. In der Brühe erkalten lassen.

Süße Extras

Zum Schluß noch zwei Grundrezepte der süßen Kalten Küche.

Chaudeau

Diese berühmte süße Schaumsauce paßt ausgezeichnet zu feinen kalten und warmen Desserts. In den Rezepten für Obstsalate wird auf sie hingewiesen.

Zutaten:
4 Eier · 100 g Zucker · 1 Teel. Speisestärke · ¼ l Weißwein · Saft von 1 Zitrone

Der Arbeitsablauf:
● Die Eier in Eiweiße und Eigelbe trennen.
● Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Kurz bevor der Eischnee steif ist, 1 Eßlöffel Zucker unterrühren und den Eischnee ganz steif schlagen.
● Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verrühren. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren.
● Den Weißwein mit dem Zitronensaft und der angerührten Speisestärke unter den Eigelbschaum mischen und die Sauce im

Wasserbad unter Rühren solange erhitzen, bis die Masse cremig wird.
- Den Eischnee unter die noch warme Sauce heben und diese warm oder kalt servieren.

Vanille-Eiscreme

Hier ein Rezept für besonders ehrgeizige Gastgeber, die das für Desserts und Obstsalate häufig benötigte Vanilleeis selbst bereiten möchten.

Zutaten:
1/4 l Milch · 1 Vanilleschote · 75 g Zucker · 3 Eigelbe · 1/4 l Sahne

Der Arbeitsablauf:
- Die Milch in einen hohen Topf schütten.
- Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herausstreichen. Das Vanillemark, den Zucker und die Eigelbe in die Milch geben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren.
- Die Vanillemilch zum Kochen bringen und während der ganzen Zeit mit dem elektrischen Handrührgerät oder mit dem Schneebesen schlagen. Wenn die Milch aufgekocht hat, den Topf vom Herd nehmen und die Vanillemilch abkühlen lassen.
- Die Sahne steifschlagen und unter die Creme ziehen. Die Creme in eine Eisschale füllen und im Gefriergerät oder im Eiswürfelfach des Kühlschranks in 2 bis 3 Stunden zu Eis werden lassen.
- Das Vanilleeis aus der Schale stürzen, etwas antauen lassen und mit dem elektrischen Rührgerät noch einmal gut cremig rühren.
- Die Vanille-Eiscreme erneut in die Eisschale füllen und in 1 weiteren Stunde wieder fest werden lassen.

Das herbe Gelee

Je exquisiter die Küche, desto feiner das Gelee! Mancher mag zwar bei Gelee zuerst an süßen Brotaufstrich oder an Dessert denken – in der Kalten Küche jedoch sind es die mit zartem Glanz überzogenen kalten Braten, die goldgelben Würfelchen aus Aspik auf festlich arrangierten Platten und die schimmernden Ränder von Pasteten oder Galantinen, die sich mit diesem Begriff verbinden. Dabei ist Gelee nicht nur Dekor, es schützt auch vor dem Austrocknen, und vor allem spendet es das ergänzende köstliche Aroma.
Das Zubereiten von Gelee ist zwar etwas mühsam und beansprucht Zeit, doch lohnt sich dieser Aufwand, wenn es darum geht, Besonderes schön zu servieren, oder auch einfache Dinge wie geräucherte Fischfilets, kalte Braten, Aufschnittplatten, kaltes Gemüse oder hartgekochte Eier einmal ungewöhnlich anzurichten. Selbst zubereitetes Gelee hält sich im Kühlschrank 1 Woche lang; zum Einfrieren ist es allerdings nicht geeignet.
Grundlage für Gelee können Fleischbrühe, Geflügelbrühe, Wildbrühe oder Fischbrühe sein. Möglichst sollte die Brühe nicht nur aus dem jeweiligen Fleisch entstehen, sondern auch aus einem Anteil an zugehörigen Knochen oder Gräten; am besten zusätzlich immer noch mit einigen Kalbsknochen gekocht, weil diese viel Gelierstoff abgeben.

Fleischbrühe als Grundlage für Gelee

Zutaten:
500 g Markknochen vom Rind oder Kalbsknochen · 500 g Rinderbrust (Beinscheiben oder Querrippe) · 1 1/2 Teel. Salz · 3–4 l Wasser · 1 Bund Suppengrün · 1 Zwiebel · 4 Gewürzkörner · 1 Lorbeerblatt

Der Arbeitsablauf:
- Die Knochen schon beim Einkaufen kleinhacken lassen.
- Vor dem Verwenden waschen, mit kaltem Wasser bedeckt zum Kochen bringen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Die Knochen dann in einem Sieb kalt abbrausen; die Kochbrühe wegschütten und den Topf gründlich waschen, damit auch kleinste Knochensplitterchen entfernt werden.
- Die Knochen dann mit dem Fleisch und dem Salz in frischem kaltem Wasser aufsetzen und wieder zum Kochen bringen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, die Hitze zurückschalten und alles nur noch bei sich leicht kräuselnder Oberfläche kochen lassen. Während der ersten 30 bis 40 Kochminuten muß der auf der Brühe schwimmende Schaum wiederholt mit dem Schaumlöffel abgeschöpft werden. Erst wenn sich kein Schaum mehr bildet, den Deckel auf den Topf legen, doch einen Spalt offenlassen, damit Dampf abziehen kann.
- Das Suppengrün waschen, putzen und grobschneiden. Den Wurzelansatz der Zwiebel abschneiden und die äußere lockere braune Schale entfernen, die braune untere Schale aber an der Zwiebel lassen.
- Nach 90 Minuten Kochzeit das Suppengrün, die Zwiebel, die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt in die Brühe geben und die Brühe offen bei milder Hitze weitere 90 Minuten leicht kochen lassen. Dabei verdampft ein großer Teil der Flüssigkeit und Sie erhalten zuletzt etwa 1 l kräftige Brühe.
- Für Gelee muß die Brühe völlig entfettet werden. Die glänzende Fettschicht auf der Brühe sorgfältig mit einem Löffel abschöpfen und feine Fettreste mit Filterpapier von der Oberfläche tupfen. Noch einfacher entfernt man das Fett, indem man die Brühe völlig erkalten läßt, die starre Fettschicht mit einer Gabel abhebt und die Brühe durch ein Sieb gießt, wodurch auch kleinste Fettklümpchen zurückgehalten werden.

Diese stark eingekochte kräftige Brühe ist nicht nur Grundlage für feine Gelees, sondern auch für delikate Saucen. In der Fachsprache nennt man eine derart sorgfältig zubereitete Brühe auch Fond. Wird in einem Rezept nun ein Geflügelfond, ein Wildfond oder ein Fischfond verlangt, so stellen Sie diesen wie oben beschrieben her, verwenden jedoch je nach Rezept Wildfleisch oder Wildgeflügel und einige Knochen, Geflügelfleisch und Geflügelknochen, Kalbfleisch und Kalbsknochen oder Fisch und Gräten.

Stark eingekochte Brühen gelieren beim Erkalten auch ohne zusätzliche Geliermittel, besonders wenn ein Anteil an Kalbsknochen mit ausgekocht wurde. Sie können die gelierende Brühe bereits zum Überglänzen oder Glasieren von Aufschnitt, Braten oder Geflügel verwenden.

Grundrezept für Weißweingelee

Zutaten:
100 g Eiweiß · 1 kleine Zwiebel · 50 g Porree · 50 g Sellerieknolle · 2 Petersilienzweige · 1 Teel Salz · 8 weiße Pfefferkörner · 1 Stückchen Lorbeerblatt · 1 l entfettete klare Fleischbrühe · 1/10 l Weißwein · 35 g Aspikpulver oder weiße Blattgelatine

Das herbe Gelee

Der Arbeitsablauf:
- Das Eiweiß halbsteif schlagen.
- Das Gemüse waschen, putzen und sehr klein würfeln und mit dem Salz, den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in das Eiweiß geben und kräftig mit dem Kochlöffel durchrühren.
- Die Fleischbrühe erhitzen, die Eiweiß-Gemüse-Mischung in die Brühe rühren und alles bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren und am Topfboden kreisen, damit sich das Eiweiß dort nicht festsetzen kann.
- Wenn das Eiweiß richtig geronnen ist und an der Oberfläche schwimmt, den Weißwein zugießen und die Brühe 40 bis 50 Minuten bei milder Hitze ziehen – auf keinen Fall kochen – lassen.
- Die geklärte Brühe durch ein feines Haarsieb, am besten aber durch ein Filterpapier gießen.
- Das Aspikpulver in wenig kaltem Wasser, die Blattgelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Das Aspikpulver mit dem Einweichwasser in die heiße Fleischbrühe rühren; die Blattgelatine ausdrücken, in die Fleischbrühe geben und in der Fleischbrühe auflösen. Sollte die Fleischbrühe durch das Filtern nicht mehr heiß genug sein, muß man sie vor dem Auflösen der Gelatine noch einmal erhitzen, aber nicht kochen lassen.
- Die Fleischbrühe rühren, bis sich die Gelatine restlos gelöst hat. Die Brühe dann unter öfterem Umrühren abkühlen lassen und wie in den einzelnen Rezepten beschrieben weiterverarbeiten oder in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank restlos erstarren lassen.

Varianten
Portwein-, Sherry-, Muskateller- oder Madeiragelee erhalten Sie, wenn Sie statt des Weißweins die genannten Weine verwenden. Je nach Rezept können Sie Gelee auch aus Geflügelfond, Wildfond oder Fischfond herstellen und die Zusammensetzung der Gewürze verändern.

Chaudfroid

Diese undurchsichtige gelierende Sauce spielt in der Kalten Küche eine ebenso wichtige Rolle wie das herbe Gelee, wird aber nicht ganz so häufig verwendet. Die Sauce schützt ebenso wie Gelee vor dem Austrocknen, dient als Dekor und gilt als geschmackliche Raffinesse. Mit heller Chaudfroid werden Kalbfleisch- und Geflügelgerichte überzogen, mit dunkler Rindfleisch- und Wildgerichte. Chaudfroid hält sich im Kühlschrank 1 Woche und kann während dieser Zeit für verschiedene Speisen verwendet werden. Das folgende Rezept gilt für 1 l Sauce.

Zutaten für helle Chaudfroid:
1½ l fettfreie helle Kalbsbrühe, Geflügelbrühe oder Fischbrühe · 0,6 l frische Sahne · 20 g Blattgelatine · 30 g Speisestärke · 1 Eßl. trockener Weißwein · je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer

Der Arbeitsablauf:
- Die Brühe bei mittlerer Hitze auf 0,7 l einkochen lassen.
- Die Sahne bei milder Hitze auf die Hälfte, also 0,3 l, einkochen lassen. Die Sahne durch ein Haarsieb in die Fleischbrühe passieren.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die Speisestärke mit dem Weißwein verrühren, in die Fleischbrühe gießen, unter Rühren einmal kräftig aufkochen lassen und die Sauce vom Herd nehmen.
- Die ausgedrückte Gelatine in der noch heißen Sauce unter Rühren auflösen und die Sauce dann durch ein Haarsieb passieren.
- Die Sauce mit Salz und Pfeffer und je nach Rezept mit noch anderen Gewürzen abschmecken.

Zutaten für dunkle Chaudfroid:
2 Eßl. Butter · 1 kleine Zwiebel · 3 Eßl. Mehl · 1 Eßl. Tomatenmark · ⅛ l Wasser · ⅛ l Rotwein · 2 Eßl. Fleischextrakt · 1½ l fettfreie Wild- oder Fleischbrühe · 20 g Blattgelatine · 30 g Speisestärke 1 Eßl. Madeirawein · je 1–2 Messersp. Salz und schwarzer Pfeffer

Der Arbeitsablauf:
- Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel klein würfeln und in der Butter goldbraun braten. Das Mehl untermischen und unter Rühren in der Butter bräunen lassen. Das Tomatenmark dazurühren und nach und nach mit dem Wasser aufgießen. Die Sauce unter Rühren bei milder Hitze 10 Minuten kochen lassen.
- Den Rotwein und den Fleischextrakt unter die Sauce rühren und mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.
- Die Wild- oder die Fleischbrühe bei mittlerer Hitze auf 0,7 l einkochen lassen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die Speisestärke mit dem Madeirawein anrühren.
- Die braune Sauce durch ein Haarsieb in die Wild- oder Fleischbrühe passieren. Die angerührte Speisestärke in die Sauce geben und einmal kräftig aufkochen lassen.
- Die Sauce vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Sauce auflösen. Die Sauce noch einmal durch ein Haarsieb passieren und mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.

Praktischer Rat vor dem Start

Manchmal gibt es beim Einkaufen für die Kalte Küche unliebsame Überraschungen oder kleine Schwierigkeiten. Damit Sie die häufigsten Probleme schon vor dem Einkauf bedenken und Ihr Programm eventuell noch ändern können, hier die wichtigsten Punkte:
- Für viele Gerichte in der Kalten Küche werden die teuren Trüffeln zum Garnieren vorgeschlagen. Kaufen Sie aber nur dann Trüffeln, wenn der Anlaß diese Ausgabe auch rechtfertigt und wenn Sie bestimmt den Inhalt eines Döschens aufbrauchen können. Ist das nicht der Fall, ersetzen Sie Trüffeln durch Morcheln, durch echten oder Garnierkaviar oder durch Kapern.
- Meist steht in den Rezepten der Zusatz »fertig gekauft«, wenn salzige Mürbeteig-Tartelettes oder Mürbeteigschiffchen gebraucht werden. Allerdings kann man diese Törtchen nicht so leicht wie ein Pfund Zucker erwerben. Nur Spezialgeschäfte führen sie. Wir raten Ihnen deshalb das Gebäck nach dem Grundrezept auf Seite 43 selbst herzustellen. Die Törtchen kann man einfrieren oder in einer Blechdose wochenlang vorrätig halten.
- Achten Sie beim Einkauf von Lebensmitteln und vor allem von nicht häufig gebrauchten Delikatessen darauf – besonders außerhalb der Saison –, daß man Ihnen keine Ladenhüter verkauft. Der Geschmack eines mühevoll zubereiteten Gerichts kann sehr beeinträchtigt werden, wenn Sie beispielsweise im Sommer einheimische, bereits ranzige Nüsse verwenden, überlagerte Gewürze, nicht mehr frische Mayonnaise oder Würzsaucen.
- Auch im eigenen Kühlschrank können Lebensmittel überlagert sein. Vergewissern Sie sich, ob Mayonnaise, Ketchup, Senf, Meerrettich, Sardellenpaste wirklich noch gut und geschmacksintensiv sind, ehe Sie derartige, schon länger vorrätige Dinge verwenden.

Schinken-Ei-Brot

Zutaten für 1 Person:
1 Teel. Margarine (Rama)
50 g roher Schinken
1 Prise Currypulver
1 Scheibe Graubrot
1 hartgekochtes Ei
1 Eßl. Mayonnaise
1 Teel. gemischte tiefgefrorene Kräuter
etwas Petersilie

Die Margarine mit dem kleingewürfelten Schinken und dem Curry mischen, das Brot damit bestreichen. Das Ei in Scheiben schneiden und auf das Brot legen. Die Mayonnaise mit den Kräutern verrühren, auf die Eischeiben verteilen und darauf Petersilieblättchen setzen.

Käsesalat-Brot

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Vollkornbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
2–3 Blätter Endiviensalat
75 g Edamer Käse
1/2 hartgekochtes Ei
4 Walnußkerne
1 Teel. geschnittener Schnittlauch, 1 Eßl. Mayonnaise
1 Teel. Joghurt
je 1 Prise Salz und Pfeffer
einige Weintrauben

Das Brot mit der Margarine bestreichen und mit Salatstreifen belegen. Den Käse und das Ei würfeln, 3 Walnußkerne hacken, alles mit dem Schnittlauch, der Mayonnaise, dem Joghurt, dem Salz und dem Pfeffer mischen. Auf das Brot geben. Mit Weintrauben und dem Walnußkern garnieren.

Paprika-Wurstbrot

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Graubrot
1 Teel. Margarine (Rama)
je 1/2 grüne und rote Paprikaschote, 1 kleine Zwiebel
75 g Fleischwurst
1 Eßl. Öl, 1 Teel. Essig
1 Teel. gehackte Petersilie
je 1 Prise Salz und Pfeffer

Das Brot mit der Margarine bestreichen. Die grüne Paprikaschote in Ringe, die rote in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in Ringe, die Wurst in Streifchen schneiden. Die Schotenringe auf das Brot legen. Die anderen Zutaten mit dem Öl, dem Essig, der Petersilie, dem Salz und dem Pfeffer mischen und auf das Brot geben.

Salamibrot mit Eiersalat

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Graubrot
1 Teel. Margarine (Rama)
6 dünne Scheiben Salami
1 Blatt Kopfsalat
1 hartgekochtes Ei
3 Champignons, 1/2 Tomate
1 Teel. Mayonnaise
1 Eßl. Crème fraîche
1 Spritzer Zitronensaft
je 1 Prise Salz und Pfeffer

Das Brot mit der Margarine bestreichen, mit den Salamischeiben belegen. Darauf das Salatblatt legen. Das Ei und die Champignons hacken, die Tomate würfeln und alles mit der Mayonnaise, der Crème fraîche, dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer mischen. Auf das Salatblatt geben.

Grünes Muschelbrot

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Weißbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
1/2 kleine Zwiebel
1/2 Kästchen Kresse
5 Muscheln aus der Dose

Das Brot mit der Margarine bestreichen. Die Zwiebel feinhacken und auf das Brot streuen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden und das Zwiebelbrot dick damit belegen. Die abgetropften Muscheln in die Mitte der Kresse legen.

Brot mit Forellenfilet

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Weißbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
1 geräuchertes Forellenfilet
2 dünne Spalten Zuckermelone
1 Teel. Salatmayonnaise
1 Teel. rosa Pfeffer

Das Brot leicht toasten, abkühlen lassen und mit der Margarine bestreichen. Das Forellenfilet quer halbieren und auf das Brot legen. Die Melonenspalten schälen, von den Kernen befreien und über die Filetstücke legen. Die Melonenspalten mit der Mayonnaise überziehen und mit dem Pfeffer bestreuen.

Allgäuer Schnitte

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Weißbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
einige Blätter Kopfsalat
1 kleine Tomate
1/2 kleine grüne Paprikaschote
75 g Emmentaler Käse
1 Teel. Zitronensaft
1/4 Teel. Senf
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Eßl. Öl, etwas Petersilie

Das Brot mit der Margarine bestreichen und mit Salatstreifen belegen. Die Tomate, die Paprikaschote und den Käse würfeln. Den Zitronensaft, den Senf, das Salz und den Pfeffer mit dem Öl verrühren und unter die gewürfelten Zutaten mischen. Alles auf die Salatstreifen häufeln. Das Brot mit Petersilie garnieren.

Aarhus-Schnitte

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Weißbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
1/2 hartgekochtes Ei
1 Eßl. Remouladensauce
1 Tomate
1/2 Teel. weißer Pfeffer
2 Appetitsilds, 1/2 Teel. Kaviar

Das Brot mit der Margarine bestreichen. Das Eigelb mit der Remouladensauce verrühren und in die Eiweißhälfte füllen. Die Tomate in Scheiben schneiden, auf das Brot legen, pfeffern und mit den Appetitsilds belegen. Das Ei mit dem Kaviar garnieren und in die Mitte des Brotes setzen.

Vegetarier-Brot

Zutaten für 1 Person:
1/2 Tasse tiefgefrorene Erbsen und Karotten
je 1 Eßl. Öl und Sherry-Essig
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Teel. gehackte Petersilie
1 Teel. Margarine (Rama)
1/4 Teel. scharfer Senf
1 Scheibe Vollkornbrot
2 Blätter Radicchiosalat
1 Teel. Crème fraîche

Das Gemüse garen, abtropfen lassen und mit dem Öl, dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer und der Petersilie mischen. Die Margarine mit dem Senf verrühren, das Brot damit bestreichen, mit dem Radicchio belegen. Das Gemüse daraufgeben und mit der Crème fraîche garnieren.

Champignonbrot

Zutaten für 1 Person:
70 g Champignons
je 1 Teel. Zitronensaft und Öl
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Scheibe Weißbrot
1/2 Knoblauchzehe
1 1/2 Teel. Margarine (Rama)
1/2 hartgekochtes Ei
1 Teel. tiefgefrorene Kräuter

Die Champignons blättrig schneiden und mit dem Zitronensaft, dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer mischen. Das Brot auf einer Seite mit der Knoblauchzehe einreiben. 1/2 Teelöffel Margarine erhitzen. Das Brot darin anbraten, abkühlen lassen und mit Margarine bestreichen. Den Champignonsalat auf das Brot geben. Das Ei hacken und mit den Kräutern darüberstreuen.

Parma-Brot

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Landbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
4 Scheiben Parmaschinken
frisch gemahlener Pfeffer
1 Eßl. Salatmayonnaise
1 frische Feige

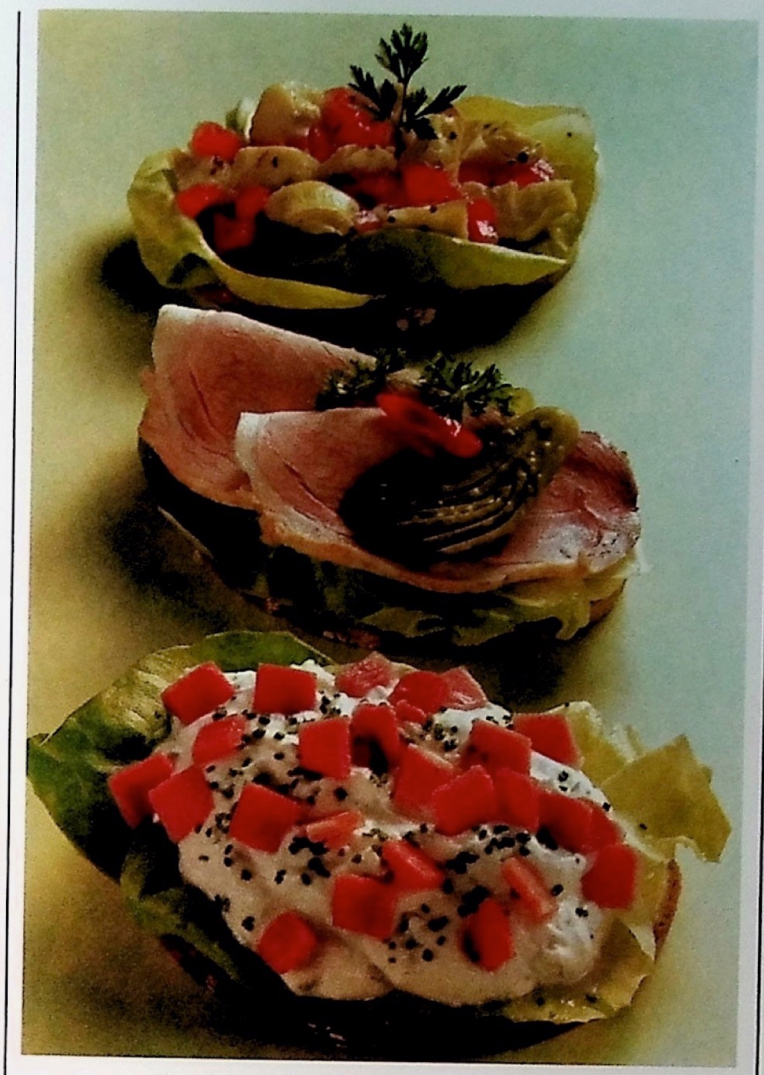
Das Brot mit der Margarine bestreichen. Die Schinkenscheiben nebeneinander auf ein Brett legen und mit Pfeffer übermahlen, dann aufrollen und auf das Brot legen. Die Mayonnaise auf den Schinken geben. Die Feige in Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Mayonnaise legen.

Spargel-Knäckebrot

Zutaten für 1 Person:
2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Weinessig
1 Messerspitze Ingwerpulver
10 Stangen gekochter Spargel
1 Scheibe Knäckebrot
1 Teel. Margarine (Rama)
1/2 hartgekochtes Ei
1 Eßl. Crème fraîche
abgeriebene Schale von 1/4 Orange, 1 Eßl. Cointreau
1/2 Orangenscheibe

Das Öl mit dem Essig und dem Ingwerpulver verrühren und den Spargel 30 Minuten darin marinieren. Das Brot mit der Margarine bestreichen und dem abgetropften Spargel belegen. Das Ei hacken, mit der Crème fraîche, der Orangenschale und dem Cointreau verrühren. Auf den Spargel geben.

Delikate Brote



Bratenschnitte

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Graubrot
1 Teel. Butter oder Margarine
1 Blatt Kopfsalat
2 Scheiben Schweinebraten
1 Gewürzgurke, 1 Piri-Piri

Das Brot mit der Butter oder der Margarine bestreichen, mit dem Salatblatt und den Bratenscheiben belegen. Die Gurke fächerartig schneiden und mit der Piri-Piri auf dem Braten anrichten.

Quarkschnitte

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Graubrot
1 Teel. Butter oder Margarine
1 Blatt Kopfsalat
2 Eßl. Speisequark (20%)
1 Eßl. Sahne, 1 Prise Salz
1/2 Teel. geriebener Meerrettich
1 Teel. geschnittener Schnittlauch
1 Scheibe gekochter Schinken

Das Brot mit der Butter oder der Margarine bestreichen, das Salatblatt darauflegen. Den Quark mit den übrigen Zutaten verrühren und auf dem Salatblatt anrichten. Den Schinken würfeln und auf dem Quark verteilen.

Matjesschnitte

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Weißbrot
1 Teel. Mayonnaise
1 Blatt Kopfsalat
1 Matjesfilet in Stücken
1 Eßl. Joghurt
einige Tropfen Tabascosauce
1 Prise schwarzer Pfeffer
1/8 hartgekochtes Ei
1 Zweig Dill

Das Brot mit der Mayonnaise bestreichen, mit dem Salatblatt und den Matjesfiletstücken belegen. Den Joghurt mit der Tabascosauce verrühren, über die Matjesstücke geben. Den Pfeffer darüberstreuen und mit der Eispalte und dem Dill garnieren.

Brot mit Salamitütchen

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Graubrot
1 Teel. Butter oder Margarine
1 Blatt Kopfsalat
5 dünne Scheiben Salami
1 grüne kleine Peperoni
5 Champignonköpfchen

Das Brot mit der Butter oder der Margarine bestreichen und mit dem Salatblatt und den Salamitütchen belegen. Die Peperoni in Ringe schneiden. Jedes Tütchen mit 1 Champignon und 1 Peperoniring garnieren.

»Nordlicht«-Brötchen

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Vollkornbrot
1 obere Hälfte eines Sesambrötchens
2 Teel. Margarine (Rama)
1/4 Salatgurke
je 1 Prise Salz und Pfeffer
6–8 dünne Scheiben Salami
etwas Petersilie

Das Brot und die Brötchenhälfte mit der Margarine bestreichen. Die Gurke ungeschält in sehr dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Das Vollkornbrot mit der Hälfte der Gurkenscheiben belegen, darauf die Salamischeiben geben und diese mit den restlichen Gurkenscheiben bedecken. Einige Petersilieblättchen auf die Gurkenscheiben legen und mit dem halben Brötchen abschließen.

Unser Tip

Dieses erfrischende und sättigende Brötchen ist die ideale Marschverpflegung für eine sommerliche Wanderung. Das Brötchen für den Transport in Klarsicht- oder Alufolie einwikkeln. Ebenfalls sättigend und durststillend ist eine Variante: Die Gurkenscheiben werden hier durch Apfelscheiben, die Salami durch kalten, mit mildem Meerrettich bestrichenen Schweinebraten ersetzt.

Western-Brötchen

Zutaten für 1 Person:
1 Brötchen
1 Teel. Margarine (Rama)
1/2 Ecke Schmelzkäse »Picnic«
1 Blatt Kopfsalat
2 Scheiben Corned beef aus der Dose, 1 hartgekochtes Ei
1/2 Gewürzgurke

Das Brötchen aufschneiden und jede Hälfte erst mit der Margarine, dann mit dem Käse bestreichen. Die untere Hälfte mit dem Salatblatt und den Corned-beef-Scheiben belegen. Das Ei in Scheiben schneiden und auf dem Corned beef verteilen. Die Gewürzgurke in feine Streifen schneiden und neben dem Ei auf dem Corned beef anrichten. Die obere Brötchenhälfte daraufsetzen.

Unser Tip

Dekorativer wirkt es, wenn man auf das Zusammenklappen des Brötchens verzichtet und den Belag auf beiden Hälften gleichmäßig verteilt. Ist das Brötchen allerdings als Wegzehrung gedacht, klappt man es besser zusammen und wickelt es gut in Alu- oder Klarsichtfolie ein.

Pinwheels

Zutaten für 6 Personen:
1 Kastenweißbrot
250 g Thunfisch aus der Dose
1 kleine Zwiebel
2 Eßl. geriebener Meerrettich
3 Eßl. Sahne
je 1/4 Teel. Salz und Pfeffer
6 Teel. Margarine (Rama)
6 kleine Tomaten, etwas Kresse

Die Rinde des Weißbrotes entfernen und das Brot der Länge nach in 6 Scheiben schneiden. Die Brotscheiben zwischen Pergamentpapier mit der Teigrolle dünn ausrollen. Dann längs wie eine Biskuitrolle aufrollen. Den Thunfisch abtropfen lassen und in kleine Stückchen zerpflücken. Die Zwiebel schälen und feinhacken. Den Thunfisch, die Zwiebel, den Meerrettich, die Sahne, das Salz und den Pfeffer im Mixer zu einer Creme verrühren und abschmecken. Die Brotscheiben zuerst mit der Margarine, dann mit der Thunfischmasse bestreichen, wieder aufrollen. Die 6 Brotrollen erst in Pergamentpapier und zusätzlich in Alufolie einwickeln. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren jede Rolle in Scheiben schneiden und diese auf Portionstellern anrichten. Jeweils in die Mitte eine kleine Tomate und ein Sträußchen Kresse geben.

Sonntags-Brot

Zutaten für 1 Person:
125 g Schweinefilet
1/4 Teel. Salz
je 1 Prise schwarzer Pfeffer und Paprikapulver, scharf
1 Eßl. Bratfett
2 Scheiben Kastenweißbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
1 Blatt Kopfsalat
1 hartgekochtes Ei
1 kleine Zwiebel
1 Stückchen rote Paprikaschote aus dem Glas
1 Eßl. Sahne
2 Eßl. Crème fraîche
1 Teel. Currypulver
je 1 Messerspitze Salz und weißer Pfeffer
1 Zweig Dill

Das Schweinefilet mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Paprika einreiben. Das Fett erhitzen und das Filet darin unter ständigem Wenden von allen Seiten kräftig anbraten. Bei milder Hitze in 10 Minuten garen. Das Filet aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Eine Brotscheibe mit der Margarine bestreichen und mit dem Salatblatt belegen. Das abgekühlte Filet in gleich dicke Scheiben schneiden und auf dem Salatblatt anrichten. Das Ei schälen und feinhacken. Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Paprikaschotenstück in kleine Würfel schneiden. Das kleingehackte Ei mit den Zwiebel- und den Schotenwürfelchen, der Sahne, der Crème fraîche, dem Curry, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Auf die Fleischscheiben häufeln und die zweite Brotscheibe darauflegen. Das Sandwich mit einem Dillzweig garnieren.

New Yorker Sandwich

Zutaten für 1 Person:
2 Scheiben Bauernbrot
62,5 g Philadelphia-Frischkäse (Kraft)
6 kleine Scheiben Räucherlachs
½ rote Zwiebel

Die Brotscheiben dick mit dem Frischkäse bestreichen. Jede Scheibe Räucherlachs einmal zusammenklappen und jeweils 3 solcher Scheiben auf dem Frischkäse anrichten. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Räucherlachs mit den Zwiebelringen belegen.

Unser Tip

Wenn Ihnen das Sandwich mit den Zwiebelringen nicht zu sehr zusagt, so würzen Sie den Frischkäse mit frischgeriebenem Meerrettich. Je nach Schärfe des Meerrettichs ½–1 Teelöffel davon unter den Frischkäse mischen und die Brote damit bestreichen. Die Zwiebelringe dann weglassen.

Club-Sandwich

Zutaten für 1 Person:
2 Scheiben Toastbrot
1 großes Blatt Kopfsalat
1 Scheibe Leberpastete
1 Scheibe Vollkornbrot
1 Eßl. Miracel-Whip-Dressing (Kraft)
1 Scheibe gekochter Schinken
1 Scheibe Lindenberger Käse
1 Bund Radieschen

Die Toastbrote hellgelb rösten. Das Salatblatt waschen und gut trockentupfen.
1 Toastbrot mit der Leberpastete belegen. Die Vollkornbrotscheibe mit dem Miracel-Whip-Dressing bestreichen und auf die Leberpastete legen. Auf das Vollkornbrot den Schinken, das Salatblatt und den Käse legen. Das Sandwich mit der zweiten Scheibe Toastbrot abdecken und mit einem scharfen Messer diagonal durchschneiden, so daß je 2 Dreiecke entstehen. Die Dreiecke mit einem Holzspießchen zusammenstecken. Die Radieschen waschen, abtrocknen und zu dem Club-Sandwich reichen.

Roastbeef-Sandwich

Zutaten für 1 Person:
2 dünne Scheiben Graubrot
2 Eßl. Miracel-Whip-Dressing (Kraft)
6 Scheiben kaltes Roastbeef
2 hartgekochte Eier
½ Gewürzgurke

Die Brotscheiben dick mit Miracel-Whip-Dressing bestreichen. Die Roastbeefscheiben längs übereinanderklappen und fächerförmig auf die bestrichenen Brotscheiben legen. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Die Gewürzgurke ebenfalls in Scheiben schneiden. Jedes Brot mit 3 Eischeiben und 3 Gurkenscheiben belegen.

Unser Tip

Roastbeef-Sandwich schmeckt auch gut mit hellgeröstetem Toastbrot. Das Miracel-Whip-Dressing dann mit 1–2 Teelöffel Preiselbeerkonfitüre mischen. In diesem Fall die Gurkenscheiben weglassen.

Lunch-Sandwich

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Toastbrot
1 Blatt Kopfsalat
1 Eßl. Miracel-Whip-Dressing (Kraft)
1 Tomate
1 Teel. kleingeschnittener Schnittlauch
2 dünne Scheiben Frühstücksspeck

Das Toastbrot hellgelb rösten. Das Salatblatt gründlich kalt waschen und gut trockentupfen. Das etwas abgekühlte Toastbrot dick mit Miracel-Whip-Dressing bestreichen. Das Salatblatt auf das bestrichene Brot legen. Die Tomate waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden und auf dem Salatblatt verteilen. Die Tomatenscheiben mit dem Schnittlauch bestreuen. Den Speck in einer Pfanne ausbraten, das Fett auf Küchenkrepp abtropfen und die Speckscheiben abkühlen lassen. Die Speckscheiben dann auf das belegte Sandwich legen.

Smörrebrod-Favoriten

Zutaten für jeweils 1 Person:

Zungenbrot
1 Scheibe Graubrot
1 Teel. Butter, 1 Blatt Kopfsalat
50 g geräucherte Zunge in Scheiben, 1 hartgekochtes Ei
2 gefüllte Oliven
1/4 Teel. grüner Pfeffer

Das Brot mit der Butter bestreichen, mit dem Salatblatt, den Zungenscheiben, den Eischeiben, den Oliven und den Pfefferkörnern belegen.

Reeder-Frühstück
1 Scheibe Graubrot
2 Teel. Butter
2 geräucherte Forellenfilets
1 Ei, 1 Teel. Sahne
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1/4 Teel. gehackte Petersilie

Das Brot mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit den Forellenfilets belegen. Das Ei mit der Sahne, dem Salz und dem Pfeffer verquirlen, in der restlichen Butter zu Rührei stocken lassen und auf den Forellenfilets anrichten. Mit der Petersilie bestreuen.

Barons Imbiß
1 Scheibe rundes Weißbrot
1 Teel. Butter, 1 Blatt Kopfsalat
2 Scheiben Leberparfait
1 Scheibe Frühstücksspeck

Das Brot mit der Butter bestreichen und mit dem Salatblatt und dem Leberparfait belegen. Den Speck knusprig braun ausbraten, etwas abkühlen lassen und auf das Parfait legen.

Roastbeefbrot
1 Scheibe Graubrot
1 Teel. Butter
1 Blatt Kopfsalat
2 Scheiben kaltes Roastbeef
1/8 hartgekochtes Ei
1 Piri-Piri, 1/2 Teel. geriebener Meerrettich, Petersilie

Das Brot mit der Butter bestreichen. Mit dem Salatblatt und dem Roastbeef belegen. Mit der Eispalte, der Piri-Piri, dem Meerrettich und der Petersilie anrichten.

Heringsröllchen-Brot
1 Scheibe Kastenweißbrot
1 Teel. Margarine
1 Blatt Kopfsalat
2 Heringsfilets
1/2 Zwiebel, 4–5 Kapern

Das Brot mit der Margarine bestreichen und mit dem Salatblatt und den gerollten Heringsfilets belegen. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Heringsröllchen mit den Zwiebelringen und den Kapern garnieren.

Melker-Brot
1 Scheibe Knäckebrot
1 Teel. Butter, 1 große Tomate
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Scheibe Edelpilzkäse (30 g)
1 Walnußkern

Das Brot mit der Butter bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsescheibe halbieren, auf die Tomatenscheiben legen und mit dem Walnußkern garnieren.

Makrelenbrot

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Bauernbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
1 Blatt Kopfsalat
50 g Speisequark (20%)
1 Eßl. Kaffeesahne
je 1 Prise Salz, Zucker und weißer Pfeffer
1/2 kleine Birne
1/2 kleine Banane
einige Tropfen Zitronensaft
100 g geräuchertes Makrelenfilet
grobgemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Zweig Dill

Das Brot mit der Margarine bestreichen und mit dem Salatblatt belegen. Den Quark mit der Kaffeesahne, dem Salz, dem Zucker und dem Pfeffer verrühren. Die Birne waschen, vom Kerngehäuse befreien und ungeschält grob in den Quark raspeln. Die Banane schälen, in kleine Würfel schneiden, auf den Quark geben und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das zerkleinerte Obst unter den Quark rühren. Den Quark auf das Salatblatt häufeln. Das Fischfilet in dicke Scheiben schneiden und fächerförmig auf dem Quark anrichten. Mit dem grobgemahlenen Pfeffer bestreuen und das Brot mit Dill garnieren.

Unser Tip

Statt des Makrelenfilets können Sie auf den Quark auch kalten, gewürfelten Schweinebraten, geräucherte Zunge in Röllchen oder gewürfelten Lachsschinken geben.

Geflügelleberbrot pikant

Zutaten für 1 Person:
100 g Geflügellebern
2 Teel. Margarine (Rama)
1/4 Teel. Salz
1 Scheibe Toastbrot
1 Blatt Kopfsalat
1 Eßl. Mayonnaise
2 Teel. Rotwein
1 Teel. Preiselbeerkompott
1/2 roter Apfel
einige Tropfen Zitronensaft
1/4 Teel. Zucker
1 Spalte Zitrone

Die Geflügellebern kurz kalt waschen und gut trockentupfen. Die Hälfte der Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Geflügellebern unter ständigem Wenden 8 Minuten darin bei mittlerer Hitze braten. Die Lebern salzen und abkühlen lassen. Das Brot toasten, mit der restlichen Margarine bestreichen und mit dem Salatblatt belegen. Die abgekühlten Lebern in gleichmäßige Scheiben schneiden und gefällig auf dem Salatblatt anrichten. Die Mayonnaise auf die Geflügellebern geben. Den Rotwein mit dem Preiselbeerkompott mischen und über die Mayonnaise gießen. Den Apfel waschen, entkernen und ungeschält grobraspeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln, mit dem Zucker bestreuen und auf einer Ecke des Brotes anrichten. Das Brot mit der Zitronenspalte garnieren.

Aalborg-Schnitte

Zutaten für 1 Person:
2 Eier
1 Teel. gemischte gehackte Kräuter
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer,
3 Teel. Margarine (Rama)
1 Scheibe Graubrot
1 Blatt Kopfsalat
65 g geräucherter Aal
1 dünne Scheibe geräucherter Lachs

Die Eier mit den Kräutern, dem Salz und dem Pfeffer verquirlen. 2 Teelöffel Margarine in einer Pfanne erhitzen, die verquirlten Eier dazugeben und bei milder Hitze zu Rührei stocken lassen. Das Rührei etwas abkühlen lassen. Das Brot mit der restlichen Margarine bestreichen, mit dem gewaschenen und gut abgetropften Salatblatt belegen und halbieren. Das abgekühlte Rührei auf den beiden Brothälften verteilen. Den geräucherten Aal häuten, die beiden Filetstücke von der Mittelgräte lösen und auf einer Brothälfte anrichten. Die Lachsscheibe aufrollen und auf die andere Brothälfte legen.

Unser Tip
Selbstverständlich können Sie das Rührei auch mit einer anderen Sorte Räucherfisch belegen.

Erntedank-Brot

Zutaten für 1 Person:
1 Scheibe Graubrot
1 Teel. Margarine (Rama)
1 Blatt Kopfsalat
1 kleine Zwiebel
50 g Rotkohl aus dem Glas
einige Tropfen Zitronensaft
je 1 Prise Salz, Zucker und weißer Pfeffer
2 kleine Scheiben kalter Schweinebraten
1 Eßl. steifgeschlagene Sahne
1 Teel. scharfer Senf
1/4 Teel. grobgemahlener oder zerstoßener weißer Pfeffer

Das Brot mit der Margarine bestreichen und mit dem gewaschenen und gut abgetropften Salatblatt belegen. Die Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Rotkohl mit dem Zitronensaft und der Hälfte der Zwiebelwürfel vermengen, dann mit dem Salz, dem Zucker und dem Pfeffer herzhaft abschmecken. Den Rotkohl auf das Salatblatt häufeln. Die Bratenscheiben zu Tütchen drehen und darauf anrichten. Die Schlagsahne mit dem Senf verrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Bratentütchen damit ausspritzen. Die Tütchen mit den restlichen Zwiebelwürfeln und dem grobgemahlenen oder zerstoßenen Pfeffer bestreuen.

Feinschmecker-Brot

Zutaten für 1 Person:
1 Blatt Kopfsalat
1 Scheibe Bauernbrot
1 Teel. Margarine (Rama)
100 g gekochte Hähnchenbrust
1 Pfirsichhälfte aus der Dose
1 Eßl. Salatmayonnaise
etwas Petersilie

Das Salatblatt waschen und trockentupfen. Das Brot mit der Margarine bestreichen und mit dem Salatblatt belegen. Die Hähnchenbrust häuten, in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf dem Salatblatt anrichten. Die Pfirsichhälfte abtropfen lassen, in gleichmäßig dünne Spalten schneiden und diese wiederum fächerförmig auf dem Geflügelfleisch anrichten. Die Mayonnaise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 2 Tupfen auf die Pfirsichspalten spritzen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, kleinschneiden und auf die Mayonnaise streuen.

Unser Tip

Wenn Sie frische saftige und gut reife Pfirsiche bekommen, sollten Sie diesen unbedingt den Vorzug geben. Den frischen Pfirsich kurz in kochend heißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Den Pfirsich dann halbieren, den Stein auslösen und die benötigte Pfirsichhälfte in Spalten schneiden.

Dänen-Schnitte

Zutaten für 1 Person:
1 Teel. Margarine (Rama)
1 Scheibe Toastbrot
1 Blatt Kopfsalat
1 Scheibe Tilsiter Käse (30 g)
2 Ölsardinen aus der Dose
1/2 Zwiebel
2 große Tomatenscheiben
je 1 Prise Salz und grobgemahlener Pfeffer
1 Teel. geriebener Emmentaler Käse

Die Margarine in einem Pfännchen erhitzen und das Toastbrot darin von beiden Seiten goldgelb braten. Das Brot abkühlen lassen. Das Salatblatt waschen und trockentupfen. Das Brot mit dem Salatblatt und der Käsescheibe belegen. Die Ölsardinen abtropfen lassen. Die Zwiebelhälfte schälen und sehr fein hacken. Die Ölsardinen auf den Käse legen und mit den Tomatenscheiben bedecken. Die Tomatenscheiben mit dem Salz, dem Pfeffer und der feingehackten Zwiebel bestreuen. Zuletzt den geriebenen Käse über die Tomatenscheiben streuen.

Unser Tip

Legen Sie auf die Dänen-Schnitte auch einmal statt der Ölsardinen in Streifen geschnittene Anchovisfilets.

Curry-Pfirsiche mit Käsecreme

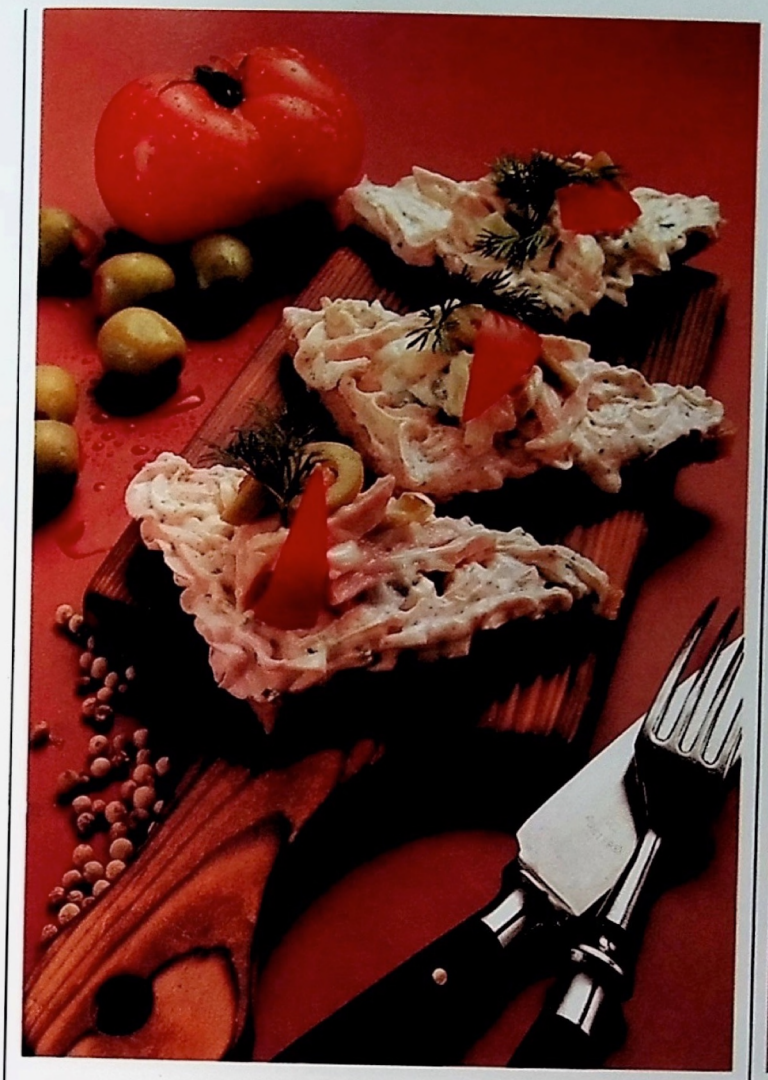
4 feste gelbe Pfirsichhälften, frisch oder aus der Dose
250 g Doppelrahm-Frischkäse
1½ Teel. Paprikapulver, edelsüß, 6 Eßl. Milch
je ½ Teel. Salz und weißer Pfeffer
1 Glas Portwein (10 cl)
4 Eßl. mildes Currypulver
4 rechteckige Scheiben Vollkornbrot, 1 Teel. Öl
½ Bund Petersilie

2 frische Pfirsiche kurz in kochend heißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Halbieren und die Steine auslösen. Die Pfirsichhälften aus der Dose abtropfen lassen. Den Käse mit dem Paprika, der Milch, dem Salz, dem Pfeffer und dem Portwein cremig rühren. Die Pfirsichhälften halbieren. Den Curry in einen flachen Teller geben. Die runden Außenseiten der Pfirsichhälften in dem Curry wälzen, so daß sie mit einer möglichst gleichmäßigen Schicht behaftet sind. Die Käsecreme in einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf jede Pfirsichspalte eine große Rosette spritzen. Die Rinde vom Brot entfernen und die Brotscheiben halbieren. In die Mitte der Schnitten eine Käsecreme-Girlande spritzen. Die Pfirsichspalten daraufsetzen. Die Pfirsichspalten seitlich mit dem Öl bepinseln, damit sie schön glänzen. Die Petersilie in kleine Zweige teilen und die Käsecreme-Rosetten damit garnieren.

Räucheraal mit milder Füllung

1 Stück Räucheraal (20 cm lang, Mittelstück)
einige Blätter Kopfsalat
2 Scheiben Graubrot
5 gefüllte Oliven
20 kleine Champignons
2 Eßl. Perlzwiebeln aus dem Glas
2 Eßl. Speisequark (20%)
1 Eßl. Öl
1 Eßl. Tomatenketchup
je ½ Teel. schwarzer Pfeffer und Zucker
1 Eßl. Weinessig
1 säuerlicher Apfel

Das Aalstück in 4 gleichlange Teile schneiden. Mit dem Messer an beiden Seiten entlang der Mittelgräte tief einschneiden, die Haut abziehen und die Mittelgräte auslösen. Die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Eine Platte mit den Salatblättern auslegen. Die Brotscheiben halbieren, in Größe der Aalstücke zurechtschneiden und mit je 1 Aalstück belegen. Auf den Salatblättern anrichten. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen, waschen, trockentupfen und feinblättrig schneiden. Die Perlzwiebeln abtropfen lassen und feinhacken. Den Quark mit dem Öl, dem Ketchup, dem Pfeffer, dem Zucker und dem Essig verrühren. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und auf der Rohkostreibe raspeln. Den Apfel, die Oliven, die Champignons und die Perlzwiebeln unter die Quarkcreme heben. Den Salat auf den Aalstücken verteilen.



Fleischsalat-Dreiecke

4 Scheiben Graubrot oder Kommißbrot
2 Eßl. Butter oder Margarine
4 Eßl. Speisequark (20%)
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer
200 g Fleischsalat (Fertigprodukt)
1 Tomate
8 gefüllte Oliven, 1/2 Bund Dill

Von den Brotscheiben die Rinde entfernen und jede Scheibe in gleichgroße Dreiecke schneiden. Die Butter oder die Margarine schaumig rühren und mit dem Quark, dem Paprika, dem Salz und dem Pfeffer mischen. Die Quarkcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und die Ränder der Dreiecke damit garnieren. Den Fleischsalat jeweils in die Mitte füllen. Die Tomate waschen, abtrocknen und achteln. Auf jedes Fleischsalat-Häufchen ein entkerntes Tomatenachtel setzen. Die Oliven in Scheiben schneiden, den Dill waschen und trockentupfen. Jedes Dreieck mit einigen Olivenscheibchen und etwas Dill verzieren.

Unser Tip

Wenn Sie Fleischsalat nicht so gern mögen, können Sie auch Krabben-, Geflügel- oder feinen Gemüsesalat, jeweils mit Mayonnaise-Dressing angemacht, verwenden.

Schinkenröllchen à la Hawaii

3 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Speisequark (20%)
1 Eßl. Weinessig
je 1/4 Teel. Salz, weißer Pfeffer und Zucker
2 Scheiben Ananas aus der Dose
3 hartgekochte Eier
4 große Scheiben gekochter Schinken (150 g)
2 Scheiben Vollkornbrot
2 Teel. Margarine
1/2 Bund Petersilie, 1 Tomate

Die Mayonnaise mit dem Quark, dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker cremig rühren. Die Ananasscheiben abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Eier kleinhacken. Beides unter die Mayonnaise mischen. Von den Schinkenscheiben alle Fettränder entfernen und jede Scheibe halbieren. Die Vollkornbrotscheiben entrinden. Die Brotscheiben mit der Margarine bestreichen und vierteln. Die Schinkenscheiben mit dem Ananas-Eier-Salat bestreichen und aufrollen. Auf jedes Stück Brot 1 Schinkenröllchen legen. Die Petersilie waschen und trockentupfen. Die Tomate waschen, abtrocknen, achteln und die Kerne sowie das weiche Innere mit einem Löffel herauskratzen. Jedes Schinkenröllchen mit einem Tomatenachtel und etwas Petersilie garnieren.

Canapés für den großen Empfang

Zutaten für jeweils 6 Schnittchen.

Wildtaler
3 Scheiben Toastbrot
2 Teel. Butter
1/4 Sellerieknolle, 1/2 Apfel
1 Scheibe Ananas aus der Dose
2 Cornichons
2 Eßl. Mayonnaise
1 Eßl. Sahne
je 1 Prise Salz und Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
12 dünne Scheiben gebratenes Rehfilet, 6 Walnußkerne

Aus den Brotscheiben mit einer Ausstechform 6 Taler ausstechen und mit der Butter bestreichen. Den Sellerie schälen und auf der Gemüsereibe in feine Streifen raspeln. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und feinraspeln. Die Ananasscheibe in Stückchen und die Cornichons in sehr dünne Streifen schneiden. Die Mayonnaise mit der Sahne, dem Salz, dem Zucker, dem Zitronensaft und den vorbereiteten Zutaten mischen. Den Salat auf die Brottaler häufeln. Jedes Canapé mit 2 Scheiben Rehfilet belegen und 1 Walnußkern garnieren.

Canapé à l'Alsacienne
3 Scheiben Toastbrot
2 Teel. Butter
100 g getrüffeltes Gänseleberparfait aus der Dose
1/2 kleine Orange
3 Eßl. Madeiragelee (Rezept Seite 47f.)

Die Brotscheiben in 6 Rechtecke schneiden. Die Butter in einer Pfanne auslassen und die Brotstücke auf einer Seite kurz darin anbraten, abkühlen lassen. Jedes Brot mit 1 Scheibe Gänseleberparfait und 1 Orangenfilet belegen. Das Madeiragelee würfeln und neben die Orangenspalten setzen.

Canapé princier
3 Scheiben Toastbrot
3 Teel. Butter
3 Scheiben kalter Schweinebraten
1/4 Banane, 1/2 Scheibe Ananas
3 Eßl. Mayonnaise
1 Teel. mildes Currypulver
1 Prise weißer Pfeffer

Die Brotscheiben diagonal halbieren, so daß 6 Dreiecke entstehen. Die Dreiecke mit der Butter bestreichen. Die Bratenscheiben halbieren und die Banane in 6 Scheiben schneiden. Jedes Canapé mit 1 Bratenscheibe, 1 Bananenscheibe und 3 Ananasstückchen belegen. Die Mayonnaise mit dem Curry und dem Pfeffer verrühren und mit dem Spritzbeutel auf jedes Canapé eine Rosette setzen.

Canapé Alberta
3 Scheiben Toastbrot
3 Teel. Butter
100 g geräucherter Lachs in dünnen Scheiben, 1/2 Zwiebel
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas

Die Brotscheiben halbieren, so daß 6 Rechtecke entstehen, und mit der Butter bestreichen. Mit den Lachsscheiben und Zwiebelringen belegen. Auf jedes Canapé einige Pfefferkörner geben.

Schnittchen und Canapés

Canapé à la Champagne

Zutaten für 12 Canapés:
3 Scheiben Toastbrot
3 Teel. Butter oder Margarine
12 Scheiben Lachsschinken
1/2 Honigmelone
12 Mandarinenspalten, frisch oder aus der Dose

Die Brotscheiben vierteln, so daß 12 Quadrate entstehen, und mit der Butter oder der Margarine bestreichen. Jedes Brotstück mit 1 gefalteten Schinkenscheibe belegen. Aus der Honigmelone die Kerne herauskratzen und mit einem Mokkalöffel kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch stechen. Die Melonenkugeln und die Mandarinenspalten auf dem Schinken anrichten.

Canapé mit Lachs-Tatar

Zutaten für 6 Canapés:
6 Scheiben Toastbrot
4 Teel. Butter
2–3 Frühlingszwiebeln
300 g geräucherter Lachs in Scheiben
1 Limette, 1/2 Bund Dill

Aus den Brotscheiben 6 große Taler ausstechen und mit der Butter bestreichen. Die grünen Blätter der Zwiebeln blanchieren. Jeden Taler damit belegen. Die Lachsscheiben durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen, das Tatar hügelartig auf den Talern anrichten und mit Limettenscheiben und dem Dill garnieren.

Scampi-Canapé

Zutaten für 6 Canapés:
12 tiefgefrorene Scampi
3 Scheiben Toastbrot
1/4 Sellerieknolle
einige Tropfen Zitronensaft
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
2 Eßl. Butter, 1/2 Bund Dill

Die Scampi auftauen lassen. Aus den Brotscheiben mit einer kleinen Ausstechform 6 Taler ausstechen. Den Sellerie grobraspeln und mit dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer mischen. Die Brottaler mit der Butter bestreichen, mit dem geriebenen Sellerie belegen. Vom Dill 6 kleine Zweige zurückbehalten, den Rest kleinschneiden und um die Ränder der Brote streuen. Jeweils 2 Scampi und 1 Dillzweig in die Mitte legen.

Canapé mit Kaviar

Zutaten für 6 Canapés:
3 Scheiben Toastbrot
3 Teel. Butter
4 hartgekochte Eier
2 Eßl. Mayonnaise
1 Eßl. saure Sahne
1 Eßl. gehackte Petersilie
1/2 Teel. scharfer Senf
1/4 Teel. geriebener Meerrettich
je 1 Prise Salz und Zucker
6 Eßl. Keta-Kaviar

Die Brotscheiben in 6 Rechtecke schneiden. Mit der Butter bestreichen. 1 Ei in Scheiben schneiden, 3 Eier kleinhacken. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne, der Petersilie, den Gewürzen und den gehackten Eiern mischen. Die Brote damit bestreichen. Mit je 1 Eischeibe und dem Kaviar bedecken.

Pikante Brotaufstriche

Ingwer-Honig-Quark

250 g Speisequark (20%)
1 Eßl. Milch
3 Eßl. Sahne
1 kandierte Ingwerwurzel aus dem Glas
5 kandierte Kirschen
3 Eßl. Honig

Den Quark mit der Milch glattrühren. Die Sahne leicht schlagen und unter den Quark heben. Die Ingwerwurzel und die Kirschen sehr klein würfeln und mit dem Honig unter den Quark rühren.

Apfelquark

500 g Speisequark (20%)
1/4 l Sahne
2 säuerliche Äpfel
1 große Zwiebel
1/2 Teel. Salz

Den Quark in einer großen Schüssel mit der Sahne glattrühren. Die Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ungeschält grobraspeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Äpfel und die Zwiebel unter den Quark rühren und diesen mit dem Salz abschmecken.

Kräuterquark

250 g Speisequark (20%)
3 Eßl. Milch
je 1/2 Bund Schnittlauch, Dill und Petersilie
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4 Teel. Salz
1 gute Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer

Den Quark in einer Schüssel mit der Milch glattrühren. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen und feinwiegen oder kleinschneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und auf einer Reibe feinraspeln. Die Kräuter, die Zwiebel, den Knoblauch, das Salz und den Pfeffer unter den Quark rühren, nochmals würzig abschmecken.

Vitaminquark

250 g Speisequark (20%)
5 Eßl. Milch
1 kleine rote Paprikaschote
1 mittelgroße Gewürzgurke
1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Radieschen
1/4 Teel. Tabascosauce
1/4 Teel. Salz

Den Quark mit der Milch glattrühren. Die Paprikaschote waschen, halbieren, von Rippen und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Gurke ebenfalls kleinwürfeln. Die Zwiebel schälen und feinraspeln. Die Radieschen waschen und feinhacken. Die Paprikaschote, die Gurke, die Zwiebel und die Radieschen unter den Quark rühren. Mit der Tabascosauce und dem Salz würzen.

Pikante Brotaufstriche

Aufstrich mit Edelpilzkäse

200 g Edelpilzkäse
100 g Salami in Scheiben
3 kleine Essiggurken
10 Perlzwiebeln aus dem Glas
4 Walnußkerne
1 Teel. geriebener Meerrettich
1 Eßl. Joghurt
3 Eßl. Mayonnaise
1 Prise Salz
5 Tropfen Tabascosauce

Den Käse in einer großen Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Salamischeiben in dünne Streifen schneiden. Die Gurken sehr klein würfeln. Die Perlzwiebeln abtropfen lassen und feinhacken. Die Walnußkerne ebenfalls feinhacken. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Meerrettich, dem Joghurt, der Mayonnaise, dem Salz und der Tabascosauce unter den Käse mischen. Den Käseaufstrich nochmals abschmecken.

Eieraufstrich

5 hartgekochte Eier
200 g weiche Butter
1/2 rote Paprikaschote
1 kleine Zwiebel
1/2 Teel. Salz
je 1 Prise Selleriesalz, weißer Pfeffer, Currypulver und Cayennepfeffer

Die Eier halbieren und die Eigelbe herausheben. Die Eigelbe mit der Butter in einer Schüssel glattrühren. Die Eiweiße feinwürfeln. Die Paprikaschote putzen, die Zwiebel schälen. Beides sehr fein würfeln. Das Eiweiß, die Paprikaschote und die Zwiebel unter die Butter-Eigelb-Masse rühren. Mit dem Salz, dem Selleriesalz, dem Pfeffer, dem Curry und dem Cayennepfeffer abschmecken.

Emmentaler Käse-Mischung

1 dicke Scheibe Emmentaler Käse (250 g)
4 Maiskölbchen aus dem Glas
10 gefüllte Oliven
1/2 Knoblauchzehe
je 2 Zweige Dill, Schnittlauch, Petersilie und Rosmarin
200 g weiche Butter
1 Teel. grüner Pfeffer aus dem Glas
1/4 Teel. Salz

Den Käse in sehr kleine Würfel schneiden. Die Maiskölbchen und die Oliven sehr fein hacken, den Knoblauch schälen, kleinschneiden und zerdrücken. Die Kräuter waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Die Butter schaumig rühren. Die Käsewürfel mit den vorbereiteten Zutaten, den Pfefferkörnern und dem Salz unter die Butter mischen. Die Käsemischung noch einmal gut abschmecken und zugedeckt 1–2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Unser Tip

Wir haben die Brotaufstriche mild gewürzt. Sollten Sie mehr Schärfe, mehr Salz oder mehr Säure mögen, würzen Sie die jeweilige Mischung einfach kräftig nach.

Partybrot Schlaraffenland

Zutaten für 8 Personen:
1 langes Stangenweißbrot
4 Eßl. Mayonnaise
1 kleiner Kopfsalat
250 g Schinkenwurst in Scheiben
1 Möhre
1 Stange Staudensellerie
1 Bund Radieschen
1 Zwiebel
2 Eßl. Weinessig
4 Eßl. Öl
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer
1 Eßl. gehackte Petersilie
4 Eier
1 Tasse tiefgefrorene Erbsen
200 g Salami in Scheiben
1 dicke Scheibe Emmentaler Käse (100 g)
1 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Joghurt
je 1/4 Teel. Salz, weißer Pfeffer und edelsüßes Paprikapulver
einige Zweige Dill und Petersilie

Das Brot der Länge nach halbieren und das weiche Innere etwas aushöhlen. Das Brot innen mit der Mayonnaise ausstreichen. Den Kopfsalat zerpflücken, die Blätter waschen und gut abtropfen lassen. Die beiden Brotteile mit den Salatblättern auslegen. Die Wurstscheiben in feine Streifen schneiden. Die Möhre schaben, waschen und in dünne Stifte, den Sellerie und die Radieschen in Scheibchen und die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Wurststreifen, die Möhrenstifte, den Sellerie und die Radieschenscheibchen und die Zwiebelringe in eine Schüssel geben. Den Essig mit dem Öl, dem Salz, dem Pfeffer und der Petersilie verrühren. Die Wurst-Gemüse-Mischung mit der Salatsauce vermengen. Die Eier in kochendes Wasser legen und in 10 Minuten hartkochen. Kalt abschrecken, schälen und erkalten lassen. Die Erbsen in einem Sieb 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen und erkalten lassen. Die Salamischeiben in feine Streifen und den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Erbsen, die Salamistreifen und die Käsewürfel in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Salz, dem Pfeffer und dem Paprika verrühren. Die Joghurtsauce unter die Salamimischung heben. Die beiden halben Brote abwechselnd mit der Wurst-Gemüse-Mischung und dem Salami-Käse-Salat füllen. Die Eier in Achtel schneiden und zwischen die Salate legen. Die Partybrote mit den Kräutern garnieren.

Unser Tip

Bereiten Sie die Salate für eine abendliche Fete schon frühzeitig vor. Die Partybrote können Sie dann kurz vor Beginn Ihres Festes füllen. Die Salatblätter verhindern das Durchweichen des Weißbrotes. Bis zum Servieren können Sie die Brothälften lokker in Klarsichtfolie einschlagen und kühlstellen.

Überraschungs-Brote

Mosaikbrot

1 Roggenmischbrot (500 g) vom Vortag
200 g weiche Butter
4 hartgekochte Eier
1 gekochte Möhre
100 g Champignons aus der Dose
200 g gekochter Schinken
1 Frühlingszwiebel
1 Eßl. Kapern
je 1/2 Teel. Selleriesalz, Salz und weißer Pfeffer
25 gefüllte Oliven

Ein Ende des Brotes abschneiden. Das Innere des Brotes mit einem langen spitzen Messer 1 cm von der Kruste entfernt einschneiden, dann mit der Hand herauslösen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier schälen, halbieren und die Eigelbe durch ein Sieb zur Butter streichen. Die Eiweiße feinwürfeln. Die Möhre kleinwürfeln. Die Champignons abtropfen lassen und ebenfalls kleinwürfeln. Den Schinken, die Zwiebel mit dem Grün und die Kapern feinhacken. Die Butter mit den Eigelben verrühren. Dann alle zerkleinerten Zutaten mit dem Selleriesalz, dem Salz und dem Pfeffer zur Butter geben und gut mischen. Die Oliven in Scheiben schneiden und unter die Buttermischung heben. Die Masse mit einem Eßlöffel in das Brot füllen und gut festdrücken, es sollen keine Hohlräume bleiben. Den Anschnitt wieder auf das Brot setzen. Das Brot in Alufolie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Illustre Brötchen

Zutaten für 6 Personen:
6 längliche Brötchen
250 g Sahnequark (40%)
2 Tropfen Tabascosauce
1 Schnapsglas Weißwein (2 cl)
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer, 1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter
je 50 g roher und gekochter Schinken und gekochtes Hühnerfleisch
1/2 grüne Paprikaschote
1 Gewürzgurke
2–3 Champignons aus der Dose, 25 g Pistazien
1/2 Eßl. Senffrüchte
1 Ingwerpflaume
2 Eßl. Sherry
2 Eßl. Gurkenwasser

Von den Brötchen seitlich 1/3 abschneiden und alle Brötchenteile aushöhlen. Den Quark zu gleichen Teilen in zwei Schüsseln geben. Eine Hälfte Quark mit der Tabascosauce, dem Weißwein, dem Salz, dem Pfeffer und den Kräutern verrühren. Den rohen Schinken kleinwürfeln. Die Paprikaschote putzen und mit der Gurke ebenfalls kleinwürfeln. Die Schinken-, Paprikaschoten- und Gurkenwürfel unter den Kräuterquark mischen. Den gekochten Schinken, das Hühnerfleisch, die Champignons, die Pistazien, die Senffrüchte und die Ingwerpflaume feinhacken und mit dem Sherry und dem Gurkenwasser unter die andere Hälfte Quark rühren. Je 3 Brötchen mit einer Quarkmischung füllen. Die Brötchen zusammensetzen und in Alufolie wickeln. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Käsebrötchen mit Haube

150 g Emmentaler Käse
1 Bund Petersilie
4 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Speisequark (20%)
1 Eßl. Weinessig
12 dünne Scheiben Salami
12 Scheiben Stangenweißbrot
3 Eßl. Butter oder Margarine

Den Käse in sehr kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trockentupfen. Einige Zweige zurückbehalten, die restliche Petersilie kleinschneiden. Die Mayonnaise mit dem Quark, dem Essig und der kleingeschnittenen Petersilie in einer Schüssel verrühren. Die Käsewürfelchen untermischen. Jede Salamischeibe bis zur Mitte einschneiden. Die Weißbrotscheiben toasten, etwas abkühlen lassen und mit der Butter oder der Margarine bestreichen. Den Käsesalat auf die Brotscheiben häufeln und jedes Brot mit einem Salamihütchen bedecken. Die Brote mit den zurückbehaltenen Petersiliezweigen garnieren.

Unser Tip

Stechen Sie aus Toastbrotscheiben mit einem Wasserglas Taler aus. Für die größeren Brotflächen brauchen Sie die doppelte Menge der Zutaten für den Käsesalat. Die Hauben dann aus Mortadella oder Bierschinken formen.

Würzbutterstreifen

150 g weiche Butter
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch
2 Eßl. geriebener Emmentaler Käse
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
50 g roher Schinken
2 hartgekochte Eier
2 Eßl. Kondensmilch
50 g Hummerbutter (Fertigprodukt)
8 Scheiben Toastbrot
2 Radieschen
4 gefüllte Oliven
4 Cornichons, 4 Piri-Piri

Die Butter mit dem Salz und dem Zitronensaft cremig rühren und in 3 gleich große Portionen teilen. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen, sehr fein schneiden und mit 1 Portion Butter mischen. Das zweite Drittel mit dem geriebenen Käse und dem Paprika verrühren. Den Schinken in sehr kleine Würfel schneiden, die Eier feinhacken und beides mit der Kondensmilch unter den letzten Teil der Butter mischen. Mit der Hummerbutter sind es 4 gewürzte Butterarten. Je 2 Scheiben Toastbrot mit einer Art Würzbutter bestreichen und die Brotscheiben in gleichgroße Streifen schneiden. Die Radieschen und die Oliven in Scheibchen schneiden. Die Cornichons fächerig einschneiden. Die Brotstreifen mit Schnittlauchbutter mit den Radieschen, die Käse-Paprika-Butter mit den Piri-Piris, die Schinken-Eier-Butter mit den Cornichons und die Hummerbutter mit den Oliven belegen.

Beliebte Häppchen

Nabob-Dukaten

200 g weiche Butter
1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Teel. Zitronensaft
1 Karton Kresse
75 g Walnußkerne
10 runde Scheiben Cocktail-Vollkornbrot
je 1 Messerspitze Selleriesalz, Knoblauchpulver und Ingwerpulver
2 Tropfen Tabascosauce
3 Stücke rote Paprikaschoten aus dem Glas
10 runde Scheiben Cocktail-Pumpernickel
1/2 Bund Petersilie

Die Hälfte der Butter mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zitronensaft cremig rühren. Die Spitzen der Kresse mit einer Schere abschneiden, in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Walnußkerne hacken. Das Vollkornbrot mit der gewürzten Butter bestreichen und die Ränder mit der Kresse bestreuen. In die Mitte die gehackten Walnüsse geben. Die zweite Hälfte der Butter mit dem Selleriesalz, dem Knoblauchpulver, dem Ingwerpulver und der Tabascosauce gut verrühren. Die Paprikaschoten abtropfen lassen und feinwürfeln. Die Würzbutter in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und die Ränder der Pumpernickelscheiben nachspritzen. In die Mitte die Paprikawürfelchen füllen. Die Petersilie waschen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und die Paprikawürfel damit garnieren.

Räucherfisch-Ecken

1 Bund Schnittlauch
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Eßl. geriebener Meerrettich
1 Messerspitze Knoblauchpulver
1/4 Teel. Salz
4 Scheiben Weizenkeimbrot oder Grahambrot
400 g geräucherter Heilbutt
2 feste Tomaten
1/2 Bund Dill
grobgemahlener schwarzer Pfeffer

Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Butter oder Margarine mit dem geriebenen Meerrettich, dem Knoblauchpulver, dem Salz und dem Schnittlauch cremig rühren. Die Brotscheiben mit der gewürzten Butter oder Margarine bestreichen und jede Scheibe in 2 Dreiecke schneiden. Den Fisch von Haut und Gräten befreien und in Stücke schneiden, die in etwa der Größe der Brotdreiecke entsprechen. Jedes Brotdreieck mit 1 Fischstück belegen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Den Dill ebenfalls waschen und trockentupfen. Jedes Heilbuttstück mit 1 Tomatenscheibe und 1 Dillsträußchen belegen. Die Tomatenscheiben vor dem Servieren mit dem Pfeffer bestreuen.

Beliebte Häppchen

Käsespießchen

500 g Edamer Käse in 1 cm dicken Scheiben
50 g Salami-Scheiben
24 gefüllte Oliven
1/2 Bund Petersilie
2 kleine feste Tomaten

Den Käse in gleich große Würfel schneiden. Die Salamischeiben zu Röllchen drehen. Jeweils 1 Salamiröllchen, 1 Olive und einige Petersilieblättchen mit einem Holzspießchen auf einen Teil der Käsewürfel stekken. Die Tomaten waschen, abtrocknen und achteln. Jeweils 1 Tomatenachtel mit 1 Olive auf weitere Käsewürfel stecken. Restliche Käsewürfel aufeinanderstecken, mit jeweils 1 Olive dazwischen. Die Enden der Käsespießchen mit Petersilie garnieren.

Gefüllte Tomaten

4 Tomaten
8 Eßl. gekochter Reis
1 Eßl. Salatmayonnaise
1 Eßl. Sahne
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter
1 Eßl. geriebener Käse
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer, 6 gefüllte Oliven

Die Tomaten waschen, abtrocknen, das obere Drittel als Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen. Den Reis mit der Mayonnaise, der Sahne, den Kräutern und dem Käse mischen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Oliven in Scheibchen schneiden, unter den Reis mengen, die Tomaten mit der Mischung füllen und die Deckelchen aufsetzen.

Currybällchen

2 Zwiebeln
1/2 Bund Petersilie
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Eier
2 Eßl. Semmelbrösel
2 Teel. mildes Currypulver
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. schwarzer Pfeffer
Zum Fritieren: 1 l Öl
Zum Garnieren: Mandarinenspalten, Maraschinokirschen, Weintrauben, Roquefortkäse, gefüllte Oliven, Piri-Piri, Maiskölbchen aus dem Glas, einige schöne Blätter Kopfsalat

Die Zwiebeln schälen, kleinschneiden und mit dem Wiegemesser feinwiegen. Die Petersilie waschen, trockentupfen und ebenfalls wiegen. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln und der Petersilie, den Eiern, den Semmelbröseln, dem Curry, dem Salz und dem Pfeffer gut mischen. Den Fleischteig pikant abschmecken und mit nassen Händen kleine Kugeln daraus formen. Das Öl in einer Friteuse auf 170° erhitzen. Die Hackfleischbällchen portionsweise in das heiße Öl geben und in 5–8 Minuten hellbraun backen. Die Hackfleischbällchen mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Garnierungszutaten kleinschneiden. Die Currybällchen mit den Früchte-, Käse- und Gemüsestücken bestecken. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und die Currybällchen darauf anrichten.

Beliebte Häppchen

Herzhafte Snacks

Für Cornichons mit Pfefferschinken:
10 schmale dünne Scheiben Lachsschinken
1/2 Teel. grobgemahlener schwarzer Pfeffer
10 Cornichons
Für Datteln mit Käsecreme:
10 Datteln
1 hartgekochtes Ei
1 Ecke Schmelzkäse (Vollfettstufe), 2 Eßl. Sahne
je 1/2 Teel. kleingeschnittene Dillspitzen und gehackte Pimpinelle
Für Oliven im Speckmantel:
10 hauchdünne Scheiben Frühstücksspeck
10 gefüllte Oliven

Die Lachsschinkenscheiben mit dem Pfeffer bestreuen. Je 1 Cornichon in 1 Schinkenscheibe wickeln und mit Holzspießchen feststecken.
Die Datteln der Länge nach aufschneiden und entkernen. Das Ei halbieren. Das Eigelb durch ein Sieb streichen, den Käse und die Sahne zufügen und cremig rühren. Die Kräuter untermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und die Datteln ausspritzen. Die Datteln bis zum Servieren kühlstellen.
Die Speckscheiben von beiden Seiten glasig braten. Auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen und jeweils 1 Olive in 1 Speckscheibe wickeln. Den Speck mit Holzspießchen feststecken. Die Oliven im Speckmantel noch einmal in die heiße Pfanne geben und unter Wenden knusprig braten.

Wildkrusteln

500 g Champignons
100 g gekochter Schinken
1 Bund Petersilie
3 Eßl. Butter, 9 Eßl. Mehl
1/8 l Milch, 4 Eigelbe
600 g Wildfleisch
3 Eßl. Madeirawein
1 Prise Salz
1/4 Teel. schwarzer Pfeffer
1 Teel. gemahlenes Piment
2 Eier, 100 g Semmelbrösel
Zum Fritieren: 1 l Öl

Die Champignons putzen und dabei die Stiele etwas kürzen. Den Schinken und die Petersilie feinhacken. 2 Eßlöffel Butter in einem Topf erhitzen, 3 Eßlöffel Mehl anstäuben und hellgelb braten. Nach und nach die Milch zugießen und die Sauce unter Rühren 10 Minuten kochen lassen. In die etwas abgekühlte Sauce die Eigelbe rühren. Das Wildfleisch von Häuten und Sehnen befreien und zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Mit der Sauce, dem Schinken, der Petersilie, 2 Eßlöffel Mehl, der restlichen Butter, dem Madeira, dem Salz, dem Pfeffer und dem Piment zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit nassen Händen jeden einzelnen Champignon in etwas Wildmasse hüllen und den Teig leicht festdrücken. Die Wildkrusteln nacheinander in dem restlichen Mehl, den verquirlten Eiern und in den Semmelbröseln wenden. Das Öl in der Friteuse auf 180° erhitzen. Die Wildkrusteln darin in 6–8 Minuten rundum knusprig braun backen.

Dazu schmeckt: Cumberlandsauce oder Preiselbeerkompott

Krabbenkroketten

200 g tiefgefrorene Krabben
30 g Butter
4 Eßl. Mehl
1/8 l Milch
1 Teel. Zitronensaft
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. weißer Pfeffer
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Ei
1 Tasse Semmelbrösel
Zum Fritieren: 1 l Öl

Die Krabben aus der Verpakkung nehmen und zugedeckt auftauen lassen. Die aufgetauten Krabben feinhacken. Die Butter in einem Topf zerlassen. 2 Eßlöffel Mehl hineinrühren und hellgelb braten. Nach und nach mit der Milch aufgießen und so lange unter Rühren kochen lassen, bis eine dicke Sauce entstanden ist. Die Krabben, den Zitronensaft, das Salz, den Pfeffer und die Petersilie in die Sauce geben und weiter unter Rühren kochen lassen, bis eine feste Masse entstanden ist. Die Krabbenmasse abkühlen lassen. Aus dem abgekühlten Krabbenteig auf einem bemehlten Backbrett eine Rolle formen. Davon kleine Stücke abschneiden und daraus Kroketten drehen. Die Kroketten zuerst in dem restlichen Mehl, dann in dem verquirlten Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Das Öl in einer Friteuse auf 170° erhitzen und die Kroketten darin in 6–8 Minuten rundum goldbraun backen. Die Krabbenkroketten auf Küchenkrepp abtropfen und erkalten lassen.

Fritierte Goudawürfel

300 g mittelalter Goudakäse in 2 cm dicken Scheiben
125 g geräucherter gekochter Bauchspeck in dünnen Scheiben
2 Eier
2 Eßl. Mehl
1 Tasse Semmelbrösel
Zum Fritieren: 1 l Öl
Für die Sauce:
1 Becher Joghurt
1/2 Teel. Salz
1 Prise Selleriesalz
1/4 Teel. gemahlener grüner Pfeffer
1 Messerspitze Ingwerpulver
3 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Dill, Liebstökkel, wenig Rosmarin und Salbei

Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden. Jeden Käsewürfel in eine Speckscheibe hüllen und den Speck mit Holzspießchen feststecken. Die Eier verquirlen. Die umhüllten Käsewürfel zuerst in dem Mehl wenden, dann in die verquirlten Eier tauchen und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren. Das Öl in einer Friteuse auf 180° erhitzen und die Goudawürfel darin in 4–6 Minuten rundum goldbraun backen. Die Käsewürfel dann auf Küchenkrepp abtropfen und erkalten lassen. Den Joghurt in einem Schüsselchen mit dem Salz, dem Selleriesalz, dem Pfeffer, dem Ingwerpulver und den gehackten Kräutern verrühren. Die Kräutersauce gesondert zu den Goudawürfeln reichen. Die Goudawürfel werden beim Verzehren in die Sauce getaucht.

Beliebte Häppchen

Pikante Schweinsöhrchen

Zutaten für 40 Stück:
600 g tiefgefrorener Blätterteig
50 g geriebene Pistazien
2 Teel. grobes Salz
60 g geriebener Greyerzer Käse
1/4 Teel. weißer Pfeffer

Den Blätterteig auftauen lassen. Jede der beiden Portionen auf einem bemehlten Backbrett zu 20 × 30 cm Größe ausrollen. Eine Teigplatte mit den Pistazien und 1 Teelöffel Salz bestreuen und mit der Teigrolle etwas festdrücken. Die beiden kürzeren Seiten der Teigplatte zur Mitte hin so einschlagen, daß die beiden Außenkanten in der Mitte des Teigblattes etwa 2 cm weit auseinanderliegen. Die Teigplatte noch einmal zusammenklappen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Das ergibt 20 vierfach gefaltete Streifen. Die Blätterteigstreifen mit genügend Abstand auf ein kalt gespültes Backblech legen. 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Schweinsöhrchen auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens 8–12 Minuten backen und erkalten lassen. Die zweite Teigportion ebenso verarbeiten, jedoch mit dem Käse, dem restlichen Salz und dem Pfeffer bestreuen.

Zum Belegen:
5 hartgekochte Eier
4 Sardellenfilets
120 g weiche Butter
10 schwarze Oliven
250 g getrüffelte Gänseleberpastete
400 g Doppelrahm-Frischkäse
7 Eßl. Sahne
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Ingwerpulver
75 g Keta-Kaviar
24 Spargelspitzen
6 Scheiben Lachsschinken
6 Piri-Piri, 2 Eßl. saure Sahne
1/4 Teel. Salz
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
4 Würfel rote Paprikaschote

Die Eier vierteln. Die Eigelbe herauslösen. 10 Pistazien-Schweinsöhrchen mit je 2 Eiweißvierteln belegen. Die Sardellenfilets feinhacken und unter die Butter rühren. Die Eigelbe durch ein Sieb zur Sardellenbutter streichen. Alles gut verrühren und auf die Mitte der Eiweißviertel je 1 Cremerosette spritzen. Mit 1 schwarzen Olive garnieren. Die andere Hälfte der Pistazien-Schweinsöhrchen mit je 2 halben Scheiben Gänseleberpastete belegen. 160 g Frischkäse mit 4 Eßlöffel Sahne, dem Salz, dem Pfeffer und dem Ingwerpulver verrühren. Die Käsecreme auf 6 Käse-Schweinsöhrchen spritzen. Jede Rosette mit Kaviar füllen.
Jeweils 4 Spargelspitzen in eine Scheibe Lachsschinken rollen und je eine Rolle auf 6 Käse-Schweinsöhrchen legen. 100 g Frischkäse mit der restlichen Sahne schaumig rühren und Rosetten neben die Spargelröllchen spritzen. Jede Rosette mit einem Piri-Piri belegen. Den restlichen Frischkäse mit der sauren Sahne, dem Salz und dem Paprika schaumig rühren. 4 Käse-Schweinsöhrchen damit bespritzen, die übrigen Schweinsöhrchen darauflegen. Jedes mit einer kleinen Cremerosette versehen und mit 1 Paprikawürfel garnieren.

Große Kräckerplatte

Zum Belegen für 50–60 Kräcker:
400 g Doppelrahm-Frischkäse
6 Eßl. saure Sahne
1/4 Teel. Salz
1/4 Teel. Currypulver
1 Prise Zucker
1 Teel. Tomatenketchup
1/2 Teel. edelsüßes Paprikapulver
100 g weiche Butter
1 Teel. milder Senf
einige Blätter Kopfsalat
je 50 g Edelpilz- und Emmentaler Käse und geräucherte Zunge in Scheiben
Zum Garnieren:
Krabben, Kaviar, Lachsscheiben, Salamischeiben, Tomate, Gurke, Piri-Piri und beliebiges Obst

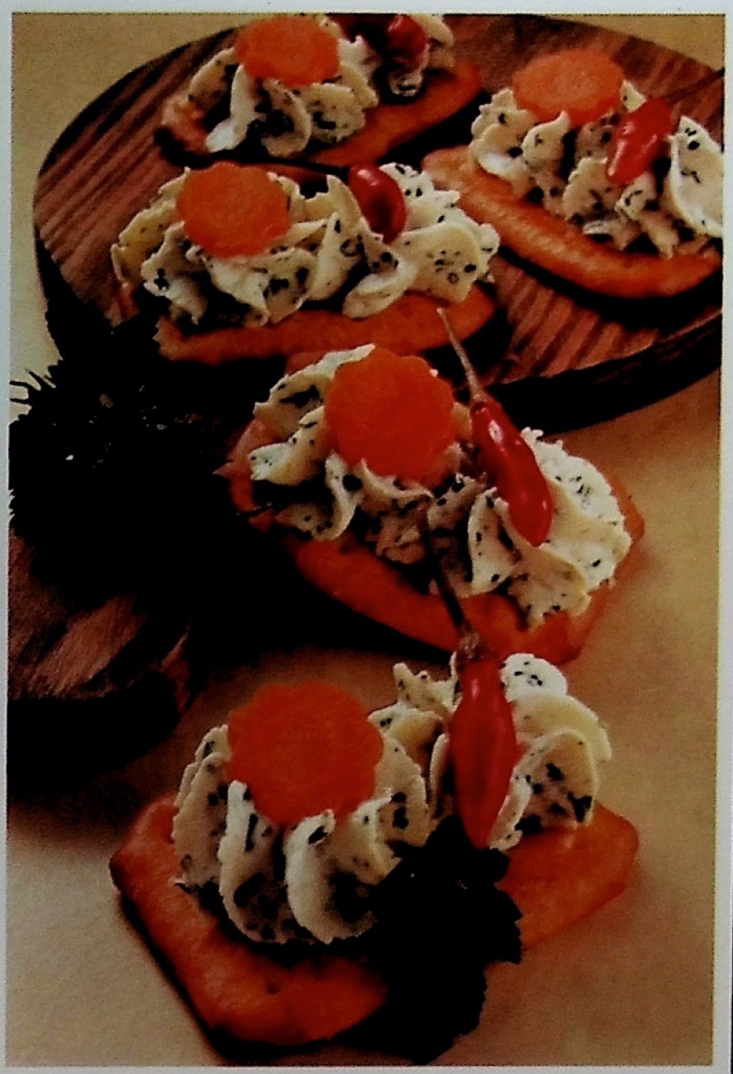
Den Frischkäse mit der sauren Sahne und dem Salz schaumig rühren und in 3 Portionen teilen. 1 Portion ohne weitere Würzzutaten lassen. 1 Portion mit dem Curry und dem Zukker, die letzte Portion mit dem Ketchup und dem Paprika verrühren. Die Butter mit dem Senf verrühren und auf die Kräcker streichen. Die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. In kleine Stükke reißen und auf die Kräcker legen. Den Edelpilz- und den Emmentaler Käse in kleine Würfel schneiden. Die Kräkker mit den Käsewürfeln oder den Zungenscheiben belegen. Nacheinander die 3 Sorten Käsecreme auf die Kräcker spritzen. Die Kräcker nach Vorschlägen auf der Abbildung gefällig mit den angegebenen Garnierungszutaten belegen.

Beliebte Häppchen

Dominosteine

200 g Doppelrahm-Frischkäse
3 Eßl. Sahne
1/2 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Teel. scharfer Senf
1 Messerspitze Safran
1 hartgekochtes Eigelb
1/2 Teel. Tomatenmark
1/4 Teel. Paprikapulver, edelsüß
einige Tropfen Zitronensaft
1 Prise Zucker
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter
250 g Pumpernickel

Den Frischkäse mit der Sahne und dem Salz cremig rühren. In 4 Portionen teilen. Den ersten Teil mit dem weißen Pfeffer und dem Senf verrühren. Den zweiten Teil mit dem Safran mischen. Das Eigelb durch ein Sieb streichen und untermischen. Den dritten Teil mit dem Tomatenmark und dem Paprika verrühren. Den letzten Teil mit dem Zitronensaft, dem Zucker und den Kräutern mischen. Die Pumpernickelscheiben abwechselnd mit den 4 Sorten Käsecreme bestreichen. Die Scheiben aufeinander legen. Den Pumpernickel mit einem Teller beschweren, damit sich die Scheiben nicht aufbiegen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Brotpakete vor dem Servieren mit einem scharfen Messer in Rechtecke oder Quadrate schneiden.



Kräckscheiben mit Kräuterquark

1 dicke Möhre
250 g Speisequark (20%)
3 Eßl. Sahne
1 Teel. Zitronensaft
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 Messerspitze Zucker
1/2 kleine Zwiebel
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Dill
24 Kräckscheiben
24 Piri-Piri
1/2 Bund Petersilie

Die Möhre schaben, waschen und in wenig Salzwasser 20 Minuten kochen lassen. Den Quark mit der Sahne, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Cayennepfeffer und dem Zukker schaumig rühren. Die Zwiebel schälen und mit der Gemüsereibe auf den Quark reiben. Mit den Kräutern unter den Quark mischen. Den Kräuterquark in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gefällig auf die Kräckscheiben spritzen. Die Möhre abtropfen und etwas abkühlen lassen. In 24 Scheibchen schneiden. Die Möhrenscheiben mit einer Ausstechform zu Blümchen verändern oder mit einem Messer so schneiden. Jede Kräckscheibe mit einer Möhrenblume und einem Piri-Piri garnieren. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und die Kräckscheiben damit verzieren.

Leberwurst auf Kräckscheiben

250 g grobe Leberwurst
1 Eigelb
1 Zwiebel
1/2 rote Paprikaschote
2 kleine Gewürzgurken
4 gefüllte Oliven
1/2 Knoblauchzehe
1 Prise weißer Pfeffer
1/2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1/2 Bund Petersilie
einige Blätter frische Zitronenmelisse
12 Kräckscheiben
2 hartgekochte Eier

Die Leberwurst in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb verrühren. Die Zwiebel schälen und feinwürfeln. Von der Paprikaschote Rippen und Kerne entfernen, die Schotenhälfte waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurken und die Oliven feinhacken. Die Knoblauchzehe schälen, grob zerkleinern und mit der Messerklinge zerdrücken. Die Zwiebel, die Paprikaschote, die Gurken, die Oliven und den Knoblauch mit dem Pfeffer und dem Paprika unter die Leberwurstmasse mischen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und von Petersilie wie Zitronenmelisse einige Blätter zurückbehalten. Die restlichen Kräuter hacken und mit der Leberwurstmasse vermengen. Die Wurstmasse auf die Kräckscheiben streichen. Die Eier schälen, in 12 Spalten schneiden und jede Kräckscheibe mit einer Eispalte und den zurückbehaltenen Petersilie- oder Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Fleischkäserollen

2–3 mittelgroße Möhren
4 Scheiben Fleischkäse, nicht zu dünn geschnitten
1 Eßl. Senf
1 Eßl. geriebener Meerrettich
2 große Essiggurken
1 rote Paprikaschote
8 Perlzwiebeln aus dem Glas

Die Möhren waschen, schaben, in gleich dünne, lange Streifen schneiden und in wenig kochendem Salzwasser in 12 Minuten garen. Die Möhren abgießen, kalt abschrecken und auf einem Küchentuch erkalten lassen. Die Fleischkäsescheiben längs halbieren und mit dem Senf bestreichen, dann den Meerrettich darauf verteilen. Von beiden Essiggurken je 4 runde Scheiben abschneiden, die restlichen Gurkenstücke in dünne lange Streifen schneiden. Die Paprikaschote der Länge nach halbieren, von Rippen und Kernen befreien, die Schotenhälften waschen und ebenfalls in dünne lange Streifen schneiden. Die Möhren-, Gurken- und Paprikaschotenstreifen abwechselnd auf die Fleischkäsescheiben legen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Die Perlzwiebeln etwas abtropfen lassen. Auf jede Fleischkäserolle mit einem Holzspießchen 1 Gurkenscheibe und 1 Perlzwiebelchen stecken.

Unser Tip

Die Fleischkäsescheiben können auch mit einem feinen Gemüsesalat gefüllt werden.

Gebackene Roquefortschnittchen

4 Scheiben Kastenweißbrot
2 Teel. Butter oder Margarine
8 Scheiben roher Schinken
100 g Roquefort (französischer Edelpilzkäse)
je 1/2 rote und grüne Paprikaschote

Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Brotscheiben halbieren. Die Butter oder die Margarine in einer großen Pfanne erhitzen und die Brothälften darin von beiden Seiten hellbraun braten. Das Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Jedes Stück Brot mit einer Schinkenscheibe belegen und darauf ein Stückchen Roquefort geben. Die Brote auf ein Backblech legen und kurz im vorgeheizten Backofen überbacken. Der Käse sollte zu schmelzen beginnen, aber keinesfalls braun werden. Die Schnittchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Paprikaschoten von Rippen und Kernen befreien, waschen und in sehr dünne Streifen schneiden. Jedes Brot mit roten und grünen Paprikaschotenstreifen garnieren.

Unser Tip

Statt mit Schinken können Sie die Weißbrotscheiben auch mit dünn geschnittenem kalten Schweinebraten oder mit Kalbskäsescheiben belegen.

Toskanische Crostini

100 g Mozzarellakäse (1 Beutel)
8 Scheiben Toastbrot oder Kastenweißbrot
2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
35 g Sardellenfilets
2 Eßl. Kapern, 6 Eßl. Olivenöl
1/4 Teel. weißer Pfeffer
1 Glas schwarze Oliven

Der Mozzarellakäse ist in einer Lake im Beutel konserviert. Den Käse aus der Lake nehmen, trockentupfen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben entrinden und halbieren. Die Knoblauchzehen schälen, grobhacken und zerdrücken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und feinhacken. Die Sardellenfilets mit den Kapern und dem Knoblauch im Mixgerät pürieren oder durch ein Sieb streichen, so daß eine streichfähige Paste entsteht. Die Petersilie und 4 Eßlöffel Olivenöl unter die Paste rühren. Die Sardellenpaste mit dem möglichst frisch gemahlenen Pfeffer würzen. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Hälfte der Brotstücke mit der Paste bestreichen, darauf die Käsescheiben legen und mit den übrigen Brothälften bedecken. Die Crostini von beiden Seiten mit dem restlichen Öl beträufeln, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen in wenigen Minuten goldbraun backen. Während der Backzeit einmal wenden. Die Crostini aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit den schwarzen Oliven servieren.

Cocktailbissen exquisit

Sellerietörtchen

1 Sellerieknolle
1 Teel. Salz, 1 Eßl. Essig
1 Teel. Zucker
1 Stange Lauch/Porree
500 g gebratene Entenbrust
1 Teel. milder Senf
2 Teel. Öl, 1 Teel. Sojasauce

Die Sellerieknolle gründlich waschen und abschälen. Den Sellerie in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen, so daß die Knolle damit bedeckt ist. Mit dem Salz, dem Essig und dem Zucker zugedeckt 40 Minuten kochen lassen. Den Lauch putzen, von den harten grünen Enden und dem Wurzelende befreien, vierteln und mit Wasser bedeckt 15 Minuten kochen lassen. Die Haut von der Entenbrust entfernen, das Fleisch in schräge Scheiben schneiden. Das gekochte Gemüse abtropfen lassen. Den Sellerie in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Ränder der Sellerieschеiben glattschneiden. Den Lauch in dünne Streifchen schneiden. Das Gemüse abkühlen lassen. Die Sellerieschеiben mit dem Senf bestreichen. Das Entenfleisch darauf anordnen und mit den Lauchstreifen belegen. Das Öl mit der Sojasauce mischen und über die Törtchen träufeln.

Unser Tip

Anstelle von Sellerie können Sie auch Apfelscheiben als Unterlage für die Entenbrust verwenden und den Lauch dann durch feine Scheibchen von rohem Staudensellerie ersetzen.

Party-Schnittchen

500 g Kastenweißbrot
2 Sardellenfilets
1 Gewürzgurke, 1 kleine Zwiebel
1/2 grüne Paprikaschote
300 g Tatar
1 Eigelb, 2 Eßl. Madeirawein
1/2 Teel. Salz
je 1 Messerspitze schwarzer Pfeffer, scharfes Paprikapulver und Knoblauchpulver
1 Eßl. gehackte Kräuter
100 g Edelpilzkäse
100 g weiche Butter
1 Eigelb, 2 Eßl. Sahne
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Salbeipulver
je 70 g gehackte Walnüsse und Pistazien
einige gefüllte Oliven

Das Brot längs in 6 gleich dicke Scheiben schneiden und die Rinde entfernen. Die Sardellenfilets zerdrücken. Die Gurke, die Zwiebel und die Paprikaschote feinhacken. Das Tatar mit den zerkleinerten Zutaten, dem Eigelb, dem Madeira, dem Salz, dem schwarzen Pfeffer, dem Paprika, dem Knoblauchpulver und den Kräutern gut mischen. 2 Brotscheiben dick damit bestreichen. Den Käse mit der Butter, dem Eigelb, der Sahne, den Gewürzen und den Walnüssen verrühren. 2 weitere Brotscheiben damit bestreichen. Das Brot zusammensetzen, die Ränder mit Käsecreme bestreichen, mit den Pistazien bestreuen. Das Brot in gleich große Schnittchen schneiden und verzieren.

Cocktailbissen exquisit

Wachteleier-Törtchen

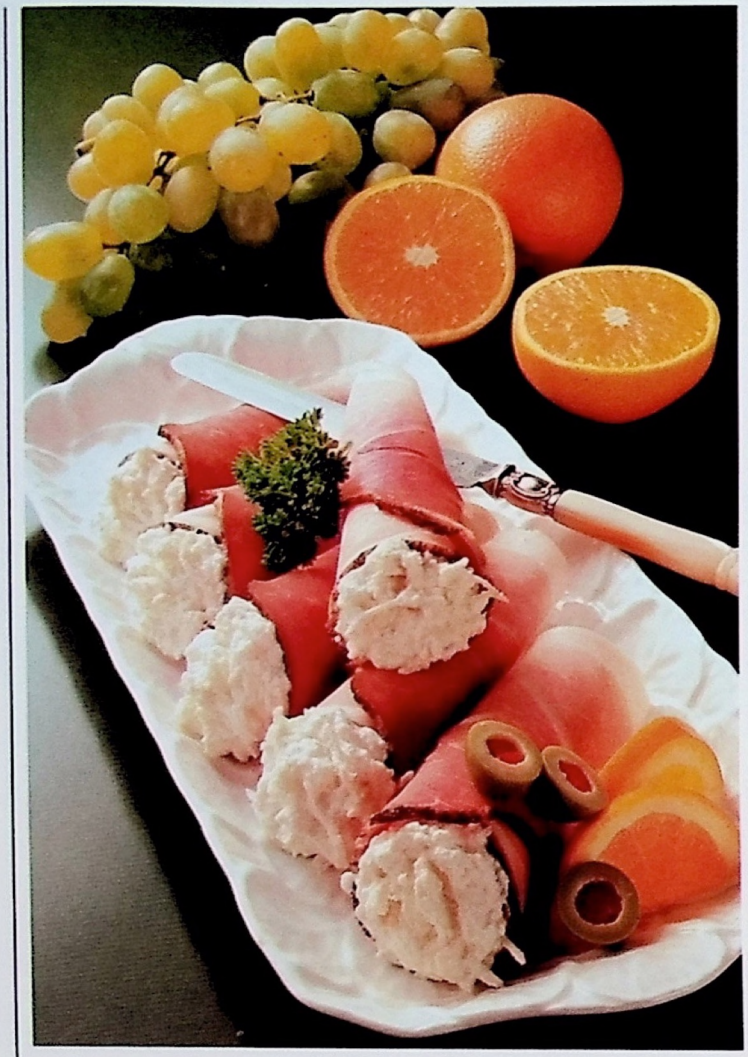
200 g Putenlebern
1/4 Teel. Salz
je 1 Messerspitze Pfeffer, gemahlenes Piment und abgeriebene Orangenschale
3 Eßl. Butter
2 Schalotten
1 Eigelb
150 g Schlagsahne
8 Scheiben Toastbrot
2 kleine Orangen
8 Wachteleier aus dem Glas
einige Trüffelscheiben
einige Blätter Kopfsalat

Die Lebern in grobe Stücke schneiden, mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Piment und der Orangenschale bestreuen. 1 Eßlöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin 3 Minuten braten. Die Leber aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. Die Schalotten kleinwürfeln und in der Butter anbraten. Die Leber und die Schalotten abkühlen lassen und im Mixgerät pürieren. Die Masse mit dem Eigelb und der geschlagenen Sahne verrühren. Aus den Brotscheiben 8 Taler von 8 cm ∅ ausstechen. In der gleichen Pfanne auf beiden Seiten hellgelb braten. Die Orangen schälen und in 8 Scheiben schneiden. Jeden Weißbrottaler mit 1 Orangenscheibe belegen. Die Lebercreme in einen Spritzbeutel füllen und große Rosetten auf die Orangenscheiben spritzen. In die Mitte 1 Wachtelei legen. Die Törtchen mit den Trüffelscheiben garnieren. Die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Die Wachteleier-Törtchen auf den Salatblättern anrichten.

Räucheraal auf Eierstich

1/8 l Milch
6 Eier
je 1/4 Teel. Salz und Paprikapulver, edelsüß
je 1 Messerspitze weißer Pfeffer und geriebene Muskatnuß
2 Eßl. Butter
300 g geräucherter Aal
einige Blätter krause Endivie
2 Teel. Öl
1 Teel. Weinessig
je 1 Prise Salz und Pfeffer
6 Scheiben Toastbrot

Den Backofen auf 130° vorheizen. Die Milch mit den Eiern, dem Salz und den Gewürzen verquirlen. Eine kleine Kastenform mit der Hälfte der Butter ausstreichen. Die Eiermilch in die Form füllen. Die Form in eine halbhoch mit heißem Wasser gefüllte Auflaufform stellen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben und die Eiermilch in 30–40 Minuten stocken lassen. Den Eierstich abkühlen lassen. Die Kastenform kurz in heißes Wasser tauchen und den Eierstich stürzen. In 12 etwa 4 cm breite Rechtecke schneiden. Den geräucherten Aal häuten und die Mittelgräte entfernen. Die Aalfilets ebenfalls in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Salatblätter waschen und in kleine Stücke reißen. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Sauce über den Salat gießen und gut untermischen. Die Brotscheiben halbieren, rösten und mit der restlichen Butter bestreichen. Mit dem Salat belegen. Darauf den Eierstich und die Aalfilets anrichten.



Schinkenrollen mit Meerrettichsahne

8 Scheiben gekochter geräucherter Schinken (200 g)
1 Becher Sahne (0,2 l)
1/4 Teel. Salz
je 1 Eßl. frisch geriebener Meerrettich und Orangensaft
1/2 Orange, 8 gefüllte Oliven

Die Schinkenscheiben nebeneinander auf ein Küchenbrett legen. Die Sahne mit dem Salz sehr steif schlagen, den Meerrettich und den Orangensaft untermischen. Die Schinkenscheiben zur Hälfte damit bestreichen, dabei etwas Meerrettichsahne zurückbehalten. Die Schinkenscheiben aufrollen. Die restliche Meerrettichsahne mit einem Teelöffel in die größere Öffnung der Rollen füllen und auf einer Platte anrichten. Die Orange waschen, abtrocknen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben halbieren und die Schinkenrollen-Platte damit garnieren. Die Oliven halbieren und auf die Schinkenrollen setzen.

Unser Tip

Wenn Sie keinen frischen Meerrettich im Hause haben, können Sie auch bereits geriebenen Meerrettich aus dem Glas verwenden. Allerdings sollten Sie die Sahne dann würziger abschmecken, denn Meerrettich aus dem Glas ist meist weniger geschmacksintensiv.

Glasiertes Filet mit Gänseleberpastete

300 g Rinderfilet aus dem Mittelstück
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. weißer Pfeffer
50 g Butter
8 Scheiben Toastbrot
Madeiragelee (Rezept Seite 47 f.)
150 g getrüffelte Gänseleberpastete aus der Dose

Den Backofen auf 250° vorheizen. Vom Rinderfilet alle Häutchen und Sehnen entfernen. Das Fleisch kurz kalt waschen und gut abtrocknen. Mit dem Salz und dem Pfeffer einreiben und in eine Bratreine legen. Die Butter in einem Pfännchen zerlassen und über das Fleisch gießen. Das Filet im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 15 Minuten braten. Das Fleisch dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus den Brotscheiben mit einer runden Ausstechform 8 Taler ausstechen. Die Brottaler toasten. Das Filet in 8 gleich dicke Scheiben schneiden und mit Madeiragelee überglänzen. Die Gänseleberpastete in 8 gleich dicke Scheiben schneiden, auf die Filetscheiben legen und beides auf den getoasteten Brottalern anrichten. Zum glasierten Filet mit Gänseleberpastete einen beliebigen leichten Salat (aus dem entsprechenden Kapitel in diesem Buch) servieren.

Cocktailbissen exquisit

Tatarhäppchen

1 Bund gemischte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, wenig Rosmarin und Thymian
1/2 kleine Zwiebel
1 kleine Gewürzgurke
1/2 rote Paprikaschote
2 Teel. Kapern
350 g Tatar
2 Eigelbe, 1/2 Teel. Salz
1 Prise Knoblauchpulver
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Prise schwarzer Pfeffer
2 Eßl. Cognac
8 Scheiben Toastbrot
4 Teel. Butter oder Margarine
1 hartgekochtes Ei
4 schwarze Oliven
etwas Petersilie

Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Zwiebel schälen und mit der Gurke feinhacken. Die Paprikaschote von Rippen und Kernen befreien, waschen, abtrocknen und kleinhacken. Die Kapern ebenfalls hacken. Alle kleingehackten Zutaten zum Fleisch geben. Die Eigelbe, das Salz, das Knoblauchpulver, den Paprika, den Pfeffer und den Cognac ebenfalls über das Fleisch geben. Alles gut vermengen. Die Fleischmasse zugedeckt kurz im Kühlschrank durchziehen lassen. Aus den Brotscheiben mit einer Ausstechform 8 Taler ausstechen und diese von beiden Seiten toasten. Die Brottaler mit der Butter oder der Margarine bestreichen. Das Ei schälen und in Achtel schneiden. Das Tatar auf die Brottaler streichen und jedes Häppchen mit 1 Eispalte, 1/2 Olive und etwas Petersilie garnieren.

Krabbentatar-Schnittchen

200 g Krabben, tiefgefroren oder aus der Dose
2 Schalotten, 1 Bund Dill
1 Zitrone
1–2 Eßl. Olivenöl
1–2 Teel. Zitronensaft
je 1 gute Prise Salz und weißer Pfeffer
4 Scheiben Pumpernickel
2 Teel. Butter oder Margarine

Die tiefgefrorenen Krabben aus der Verpackung nehmen und zugedeckt auftauen lassen. Krabben aus der Dose auseinander zupfen, abbrausen und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und feinhacken. Den Dill waschen und trokkentupfen. 8 kleine Zweige zurückbehalten, den restlichen Dill kleinschneiden. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und aus der Mitte 8 hauchdünne Scheiben schneiden. Die Krabben feinhacken. Mit den Schalotten, dem kleingeschnittenen Dill, dem Öl, dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer gut mischen. Die Pumpernickelscheiben längs halbieren und mit der Butter oder der Margarine bestreichen. Das Krabbentatar auf die Brote geben und jede Brotscheibe mit einer Zitronenscheibe und den zurückbehaltenen Dillzweigen garnieren.

Unser Tip

Das Krabbentatar können Sie auch auf getoasteten Weißbrottalern anrichten und mit Keta-Kaviar garnieren.

Lebercreme auf Sellerie

1 mittelgroße Sellerieknolle
5 Blättchen Salbei
200 g feine Kalbsleberwurst
1/2 Tasse Sahne
1 hartgekochtes Ei
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
1 Eßl. Pistazien
4 schwarze Oliven

Die Sellerieknolle unter fließendem kalten Wasser gründlich bürsten. 3/4 l Salzwasser zum Kochen bringen. Den Sellerie hineinlegen. Die Knolle sollte mit Wasser bedeckt sein. 45 Minuten kochen lassen. Den Topf dann vom Herd nehmen und den Sellerie im Kochsud erkalten lassen. Die Salbeiblättchen waschen, abtropfen lassen und feinhacken. Die Kalbsleberwurst in einer Schüssel mit der Sahne und dem Salbei verrühren. Das Ei schälen und halbieren. Zuerst das Eigelb und dann das Eiweiß durch ein feines Sieb in die Wurstmasse streichen. Die Wurstmasse mit dem Elektroquirl cremig rühren. Mit dem Salz und dem möglichst frisch gemahlenen Pfeffer abschmekken. Die Pistazien hacken. Die kalte Sellerieknolle aus dem Kochsud nehmen, schälen und in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit einer gezackten Ausstechform zu Talern von 5–6 cm ∅ ausstechen. Die Lebercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Sellerieschеiben spritzen. Die Creme mit den gehackten Pistazien bestreuen und mit den Oliven garnieren.

Kalbsmedaillon Elysée

4 Scheiben Toastbrot
4 Kalbsmedaillons zu je 50 g
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer, 2 Eßl. Öl
1/2 Kopfsalat
2 Eßl. Mayonnaise
3 Eßl. Sahne
je 1 Prise Salz, Paprikapulver, edelsüß und Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
1/8 l Madeiragelee (Rezept Seite 47f.)
je 4 halbe Kirschen und 4 Mandarinenspalten aus der Dose

Aus den Brotscheiben mit einer runden Ausstechform Taler mit etwa 5 cm ∅ ausstechen. Die Brottaler beidseitig goldbraun rösten. Die Fleischscheiben kurz kalt waschen und gut trockentupfen. Mit dem Salz und dem Pfeffer einreiben. Das Öl erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite 3 Minuten braten. Die Medaillons herausnehmen, das überflüssige Öl mit Küchenkrepp abtupfen, und das Fleisch erkalten lassen. Den Salat putzen, kalt waschen, abtropfen lassen und trockenschleudern. Die Salatblätter in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit der Sahne, dem Salz, dem Paprika, dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Den Salat mit der Sauce anmachen. Den Salat auf die Brottaler verteilen und darauf die Kalbsmedaillons legen. Das Fleisch mit Madeiragelee bestreichen und das Gelee fest werden lassen. Die Kalbsmedaillons Elysée mit je 1/2 Kirsche und einer Mandarinenspalte verzieren.

Cocktailbissen exquisit

Schollenröllchen à la Palais

8 tiefgefrorene Schollenfilets
50 g junge grüne Bohnen
1/2 Bund Petersilie
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1/2 Teel. getrockneter Estragon
Saft von 1/2 Zitrone
1/8 l Weißweingelee (Rezept Seite 47f.)
8 Scheiben Weißbrot
1 kleine Tomate
1/8 l Sahne
je 1 Prise Salz und Zucker
5 Tropfen Zitronensaft
1/4 Teel. Currypulver

Die Schollenfilets zugedeckt auftauen lassen. Die Bohnen putzen, in 1/2 Tasse kochendem Salzwasser in 10 Minuten garen, auf einem Küchentuch abtropfen und erkalten lassen. Die Petersilie waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Die Schollenfilets mit der Petersilie, dem Pfeffer und dem Estragon bestreuen. Die abgekühlten Bohnen auf die Fischfilets legen, die Filets aufrollen und mit Holzspießchen zustekken. 1 l Salzwasser mit dem Zitronensaft zum Kochen bringen und die Fischröllchen darin 15 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Die Schollenröllchen aus dem Sud heben, erkalten lassen und mit dem Weingelee überziehen. Aus den Brotscheiben 8 Taler von etwa 8 cm Ø ausstechen, toasten und mit den Schollenröllchen belegen. Die Tomate häuten, entkernen und würfeln. Die Sahne steifschlagen, das Salz, den Zucker, den Zitronensaft und den Curry unterziehen. Rosetten auf die Toastbrote spritzen und mit Tomatenstückchen garnieren.

Roquefort-Schiffchen

120 g gekochter Schinken
1/2 Zwiebel, 8 gefüllte Oliven
1 Eßl. Öl
8 salzige Mürbeteig-Schiffchen, als Fertigprodukt gekauft oder selbst gebacken (Rezept Seite 43)
200 g Roquefortkäse
100 g weiche Butter
2 Eigelbe
8 halbe Walnußkerne

Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls feinwürfeln. Die Oliven hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schinken mit der Zwiebel glasig braten. Die Schinken- und Zwiebelwürfel aus dem Öl heben und erkalten lassen. Mit den Oliven mischen. Die Schinkenmasse in die Mürbeteig-Schiffchen verteilen. Den Roquefort mit einer Gabel zerdrücken. Nach und nach die Butter und die Eigelbe unter den Käse mischen und alles cremig rühren. Die Käsemasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Schinkenmasse in den Mürbeteig-Schiffchen spritzen. Jedes Schiffchen mit 1/2 Walnußkern garnieren.

Unser Tip

Die Schinkenfüllung und die Käsecreme können Sie im Kühlschrank aufbewahren. Nehmen Sie die Käsecreme aber rechtzeitig heraus, damit sie zum Einfüllen geschmeidig ist.

Schinken-Mousse

Zutaten für 6 Personen:
300 g gekochter Schinken
200 g weiße Kalbfleischsauce
6 Blätter Gelatine
6 Eßl. Kraftbrühe
je 1 gute Prise Salz und weißer Pfeffer, 1/4 l Sahne
1/4 l Weißweingelee (Rezept Seite 47 f.), 2 hartgekochte Eier
6 Tomatenwürfel
6 Kräuterzweige wie Dill, Petersilie oder Kerbel
6 Förmchen von je 0,1 l Inhalt

Den Schinken kleinschneiden und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Den durchgedrehten Schinken mit der Kalbfleischsauce im Mixer pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der Brühe auflösen. Das heiße Gelee unter die Schinken-Mousse rühren. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Sahne steifschlagen und 1/4 davon unter die Schinkenmasse rühren. Die restliche Schlagsahne mit einem Holzlöffel unterziehen. Die Förmchen mit einer dünnen Schicht Weingelee ausgießen und dieses erstarren lassen. Aus der Mitte der Eier 6 Scheiben schneiden. Aus den Eischeiben, den Tomatenwürfeln und den Kräutern eine Verzierung nach Vorschlag auf der Abbildung auf das Weingelee legen. Darüber die Schinkenmasse streichen und im Kühlschrank etwas erstarren lassen. Die Förmchen mit dem restlichen Weingelee ausgießen und im Kühlschrank einige Stunden völlig erstarren lassen.

Tomaten-Mousse

Zutaten für 6 Personen:
300 g Tomaten
50 g Tomatenketchup
2 Eßl. Tomatensaft
40 g Tomatenmark
je 1 Prise Salz, Zucker und Cayennepfeffer
3 Blätter Gelatine
3 Eßl. Kraftbrühe, 1/4 l Sahne
1/4 l Weißweingelee (Rezept Seite 47 f.),
6 Förmchen von je 0,1 l Inhalt

Die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel in 2 Portionen teilen. 1 Portion Tomatenwürfel durch ein feines Sieb streichen. Mit dem Ketchup, dem Tomatensaft, dem Tomatenmark, dem Salz, dem Zukker und dem Cayennepfeffer mischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der Brühe auflösen. Das heiße Gelee mit dem Schneebesen unter die Tomatenmischung rühren. Die Sahne steifschlagen, 1/4 davon mit dem Schneebesen unter die Tomatenmasse rühren. Die restliche Sahne mit einem Holzlöffel unterziehen. Die zweite Hälfte Tomatenwürfel unter die Tomaten-Mousse mischen. Eine dünne Schicht Weingelee in die Förmchen gießen und erstarren lassen. Die Tomaten-Mousse einfüllen und im Kühlschrank etwas erstarren lassen. Die Förmchen mit dem restlichen Weingelee ausgießen. Die Tomaten-Mousse im Kühlschrank in einigen Stunden völlig erstarren lassen. Die Förmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen.

Französische Hors d'Oeuvre

Sahne-Eier mit Chicoréesalat

1 Tomate
6 hartgekochte Eier
200 g weiche Butter
1/2 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1/8 l Sahne, 2 Teel. Kaviar
1 mittelgroße Staude Chicorée
1 Eßl. Kräuteressig, 2 Eßl. Öl
1/2 Teel. Zucker, 1/4 Teel. Salz
je 1/2 Teel. feingehackte Zwiebel, Petersilie und feingehackter Dill

Die Tomate kurz mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Eier schälen und quer halbieren. Die Eigelbe durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Mit der Butter schaumig rühren. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und kühlstellen. Die Sahne steifschlagen und den Kaviar unterziehen. Die Kaviarsahne in die Eiweißhälften füllen. Die Eigelbmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und auf die Kaviarsahne spritzen. Jede Rosette mit 1 Tomatenstückchen garnieren. Von dem Chicorée einen spitzen Keil am Wurzelende herausschneiden. Die Staude in Streifen schneiden. Die Chicoréestreifen waschen und etwas abtropfen lassen. Den Essig mit dem Öl, dem Zucker, dem Salz, den Zwiebelstückchen, der Petersilie und dem Dill verrühren. Die Sauce über die Chicoréestreifen gießen und untermischen. Den Salat auf vier Portionsteller verteilen. Jeweils 3 gefüllte Eihälften dazusetzen.

Garnierte Austern

200 g feinste grüne Bohnen
1 Stange Staudensellerie
1 kleine Tomate
8 Artischockenherzen aus der Dose
100 g Edelpilzkäse
50 g Feldsalat
4 Eßl. Sherry-Essig
1/4 Teel. Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
4 Eßl. Walnußöl
8 Austern
etwas Zitronensaft

Die Bohnen putzen und große Bohnen halbieren. Den Staudensellerie vom Blattgrün befreien und in ganz dünne Streifen schneiden. Die Bohnen in einem Sieb in 3/4 l stark kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Dann sofort in eiskaltes Wasser tauchen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Selleriestreifen ebenfalls 2 Minuten blanchieren, in eiskaltes Wasser tauchen und abtropfen lassen. Die Tomate waschen, abtrocknen, halbieren, die Kerne herauskratzen und die Tomatenhälften in feine Streifen schneiden. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und vierteln. Den Käse entrinden und in 4 dünne Scheiben schneiden. Den Feldsalat gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Bohnen, Sellerie- und Tomatenstreifen, Artischockenherzen, Feldsalat und Käsescheiben auf vier Portionstellern anrichten. Den Essig mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Öl verrühren. Die Sauce über die Salatzutaten träufeln. Die Austern öffnen, mit Zitronensaft beträufeln und auf die Teller legen.

Sizilianischer Salat aus »frutti di mare«

400 g tiefgefrorene Tintenfische
125 g tiefgefrorene Scampi
1 Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe
1/4 Teel. Salz
1/8 l Weißwein
125 g frische Miesmuscheln
1 kleine Möhre, 1/2 Zwiebel
1/16 l Weißwein
2 Pfefferkörner, 1/4 Teel. Salz
1 kleiner Kopf römischer Salat
Für die Salatsauce:
1 Schalotte
3 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
6 Eßl. Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
1/2 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Die Tintenfische und die Scampi getrennt voneinander zugedeckt auftauen lassen. Für die Tintenfische die Zwiebel schälen und grobwürfeln. Die Knoblauchzehe schälen, kleinschneiden und mit dem Salz zerdrücken. Die Zwiebel, das Knoblauchsalz, den Wein und 1 Glas Wasser in einem großen Topf mischen. Von den Tintenfischen die kleinen Köpfe abschneiden und wegwerfen. Die Fangarme abschneiden. Die feine äußere Schleimhaut abziehen. Die Fische der Länge nach aufschneiden. Den Mittelknochen und die Innereien entfernen und wegwerfen. Die Fische gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen. In etwa 5 cm große Stücke schneiden. Den vorbereiteten Sud zum Kochen bringen, die Tintenfischstücke hineingeben und zugedeckt bei milder Hitze in 30 Minuten garen lassen. Für die Muscheln die Möhre schaben und kleinschneiden. Die Zwiebelhälfte achteln. Die Möhre, die Zwiebel, den Wein, 1 Glas Wasser, die Pfefferkörner und das Salz in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Die Muscheln einzeln unter fließendem kalten Wasser bürsten und den »Bart« entfernen. Die Muscheln (nur geschlossene Muscheln verwenden) in den kochenden Sud schütten. Die Muscheln zugedeckt bei starker Hitze 10 Minuten kochen lassen. Die Muscheln sind gar, wenn sich alle Schalen geöffnet haben. Den Topf dann vom Herd nehmen und die Muscheln im Sud erkalten lassen. Die Tintenfischstücke in ein Sieb schütten, abtropfen und erkalten lassen. Den römischen Salat putzen, die einzelnen Blätter waschen und gut abtropfen lassen. Eine Platte mit den Salatblättern auslegen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken, die Petersilie kleinschneiden. Das Öl mit dem Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer, der Schalotte, dem Knoblauch und der Petersilie verrühren. Die Scampi mit den Tintenfischstücken mischen und auf die Salatblätter legen. Die Muscheln abtropfen lassen und in den geöffneten Schalen ebenfalls auf dem Salat anrichten. Alles mit der Salatsauce beträufeln. Die Salatplatte mit Klarsichtfolie überziehen und 10 Minuten durchziehen lassen.

Antipasti aus Italien

Sarde de Beccafico

Gefüllte Sardinen

Zutaten für 6 Personen:
36 frische Sardinen
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
5 Eier
6 Eßl. geriebener Pecorino (Schafkäse) oder Bergkäse
1 Teel. Salz
5 Eßl. Semmelbrösel
18 Lorbeerblätter
Für die Form: Butter
Zum Bestreuen: 2 Eßl. Semmelbrösel
Zum Belegen: 2 Eßl. Butter in Flöckchen

Die Sardinen an der Bauchseite so aufschneiden, daß sie an der Rückenseite noch zusammenhängen. Die Köpfe und die Schwänze abschneiden. Die Fische innen und außen kalt abspülen und trockentupfen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinwiegen. Die Knoblauchzehen schälen, grobschneiden und zerdrücken. Die Eier mit dem geriebenen Käse, dem Salz, der Petersilie, dem Knoblauch und den Semmelbröseln verrühren. Die Sardinen mit der Eiermasse füllen und etwas zusammendrücken. Eine längliche Bratform mit Butter ausstreichen und die Sardinen nebeneinander in die Form legen. Nach jeweils 2 Sardinen ein Lorbeerblatt legen. Die Sardinen mit den Semmelbröseln bestreuen und die Butter in Flöckchen daraufsetzen. Den Backofen auf 220° vorheizen und die Sardinen 15–20 Minuten darin backen. Die Sardinen warm oder kalt zu geröstetem Weißbrot servieren.

Antipasti-Platte

2 Zucchini, 2 Auberginen
1 Teel. Zitronensaft
1/2 Teel. Salz, 2 Tassen Olivenöl
je 1/2 Teel. getrockneter Thymian, Oregano und Basilikum oder je 1 kleiner Zweig der frischen Kräuter
3 große Stücke rote Paprikaschote aus dem Glas
1 Glas eingelegte Steinpilze (250 g)
einige Blätter Kopfsalat
etwas Petersilie
12 Oliven

Die Zucchini und die Auberginen waschen, abtrocknen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Den Zitronensaft mit dem Salz, dem Öl und den getrockneten zerriebenen oder frischen kleingehackten Kräutern verrühren. Die Sauce über die Gemüsescheiben gießen. Das Gemüse zugedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur marinieren lassen. Die Paprikastücke und die Steinpilze abtropfen lassen. Die Zucchini und die Auberginenscheiben aus der Marinade nehmen. Eine Pfanne erhitzen und die Gemüsescheiben von jeder Seite 1–2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und erkalten lassen. Die Salatblätter und die Petersilie waschen und abtropfen lassen. Die Salatblätter auf eine Platte legen. Die Paprikastücke halbieren. Die Zucchini- und die Auberginenscheiben mit den Paprikastücken, den Oliven und den Steinpilzen auf den Salatblättern anrichten. Die Antipasti-Platte mit Petersilie garnieren.

Gemüsejuliennes in Artischockenböden

Zutaten für 6 Personen:
6 Artischockenböden aus der Dose
150 g junge Möhren
100 g Prinzeßbohnen
1 Eigelb
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
5 Eßl. Olivenöl
1 Eßl. Speisequark (20%)
1 Teel. mittelscharfer Senf
1 Teel. Weinessig
je einige Zweige Kerbel und Basilikum
5 Blättchen Estragon

Die Artischockenböden abtropfen lassen. Die Möhren und die Bohnen waschen, putzen und in sehr dünne Streifen schneiden. In zwei kleinen Töpfen je 1/4 l Wasser mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Die Möhren und die Bohnen getrennt im kochenden Salzwasser in 8 Minuten garen. Das Gemüse dann abgießen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Die Möhren und die Bohnen in den Artischockenböden verteilen. Das Eigelb mit dem Pfeffer und dem Zukker verquirlen, das Öl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen tropfenweise zugeben. Zuletzt den Quark, den Senf und den Essig untermischen. Die Kräuter kleinhakken und unter die Salatsauce mengen. Jeweils 1 Eßlöffel Salatsauce auf 1 gefüllten Artischockenboden geben.

Pfifferlingpastetchen

160 g salziger Mürbeteig (Rezept Seite 43)
500 g Pfifferlinge
2 Eßl. Butter
1/4 Teel. Salz
1 Prise Kümmelpulver
1–2 Schalotten
1/2 Bund Petersilie
4 Eßl. Öl, 3 Eßl. Weinessig
1/4 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer
2 Eßl. Sahne
2 Eßl. Mayonnaise
1/8 l Sherrygelee (Rezept Seite 47f.)
4 Tartelettesförmchen

Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig ausrollen, die Förmchen damit auslegen und 10–12 Minuten backen. Die Pastetenkrusten leicht abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und völlig erkalten lassen. Die Pfifferlinge putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Pilze mit dem Salz und dem Kümmelpulver darin unter öfterem Wenden bei mittlerer Hitze in 10–15 Minuten garen. Die Pfifferlinge abkühlen lassen. Die Schalotten schälen und feinhacken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und ebenfalls feinhacken. Das Öl mit dem Essig, den Schalotten, der Petersilie, dem Salz und dem Pfeffer verrühren und unter die Pfifferlinge mischen. Die Törtchen mit dem Pfifferlingsalat füllen. Die Sahne cremig schlagen und mit der Mayonnaise mischen. Je 1 Eßlöffel Sahnemayonnaise auf die Pfifferlingpastetchen geben. Mit gewürfeltem Sherrygelee garnieren.

Hühnerbrüstchen in Tartelettes

160 g salziger Mürbeteig (Rezept Seite 43)
200 g gekochte Hühnerbrust
200 g Spargelspitzen aus dem Glas
4 Eßl. Olivenöl
1 Teel. Zitronensaft
1 Messerspitze Ingwerpulver
1 Bund Dill
1 Eßl. Crème fraîche
1 Eßl. Mayonnaise
1 Messerspitze Salz
1 Spritzer Worcestersauce
5 grüne Pfefferkörner aus dem Glas
4 Tartelettesförmchen von 8 cm ∅

Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig ausrollen und die Tartelettesförmchen damit auslegen. Die Pastetchen im vorgeheizten Backofen in 10–15 Minuten goldgelb backen. Die Tartelettes in den Förmchen abkühlen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Spargelspitzen abtropfen lassen und mit dem Hühnerfleisch mischen. Das Öl mit dem Zitronensaft und dem Ingwerpulver verrühren und untermengen. Alles zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Den Dill waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Crème fraîche mit der Mayonnaise, dem Dill, dem Salz und der Worcestersauce verrühren. Die Pfefferkörner hacken und unter die Dillmayonnaise mischen. Den Geflügelsalat in die Tartelettes füllen und jede Portion mit der Dillcreme überziehen.

Palmenherzen im Schinkenmantel

400 g Palmenherzen (Palmenmark) aus der Dose
1 Eßl. Essig
1 Teel. Zitronensaft
4 Eßl. Olivenöl
je 1 Messerspitze Salz und weißer Pfeffer
einige Blättchen Basilikum
2 Anchovisfilets
8 Scheiben roher Schinken
1 Eßl. grüner Pfeffer aus dem Glas, 3 Eßl. Sahne
4 Eßl. Mayonnaise

Die Palmenherzen abtropfen lassen. Den Essig mit dem Zitronensaft, dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer gut verrühren. Die Basilikumblättchen waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Anchovisfilets kleinhacken. Das Basilikum und die Anchovisstückchen unter die Sauce rühren. Die Palmenherzen unter die Sauce heben und 1 Stunde zugedeckt bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Während der Marinierzeit die Palmenherzen in der Sauce einige Male wenden. Die Schinkenscheiben nebeneinander auf ein Brett legen. Die Palmenherzen abtropfen lassen und in die Schinkenscheiben rollen. Den Schinken mit Holzspießchen feststecken und die Schinkenröllchen auf einer Platte anrichten. Die Pfefferkörner kleinhacken. Die Sahne cremig schlagen und mit der Mayonnaise und dem gehackten Pfeffer verrühren. Die Pfeffermayonnaise getrennt zu den Palmenherzen im Schinkenmantel servieren.

Hummercocktail

100 g Staudensellerie
1 gekochter Hummer von etwa 800 g
8 Artischockenherzen aus dem Glas
2 Orangen, 1 Prise Salz
1 Schnapsglas Cognac (2 cl)
1 Eßl. Zitronensaft
1/2 Bund Dill
4 Blätter Pfefferminze
8 Blätter Kopfsalat
3 Eßl. Mayonnaise
3 Eßl. Sahne
je 1 Messerspitze Selleriesalz und Cayennepfeffer
4 Scheiben Trüffel

Den Sellerie waschen, in Scheiben schneiden, 5 Minuten blanchieren und erkalten lassen. Das Hummerfleisch aus der Kruste lösen und in kleine Stücke teilen. Die Artischokkenherzen vierteln. 1 Orange schälen, die Spalten filetieren und in kleine Stücke schneiden. Die Selleriescheiben, das Hummerfleisch, die Artischockenherzen und die Orangenstücke mit dem Salz, dem Cognac und dem Zitronensaft mischen und zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Die Kräuter feinschneiden. Den Hummercocktail abtropfen lassen. Vier Cocktailschalen mit den Salatblättern auslegen und den Hummercocktail darauf anrichten. Die Mayonnaise mit der Sahne, dem Selleriesalz, dem Cayennepfeffer und den Kräutern verrühren und über den Cocktail gießen. Den Cocktail mit je 1 Orangenscheibe und 1 Trüffelscheibe garnieren.

Krabbencocktail

400 g tiefgefrorene Krabben
2 Tomaten
2 Scheiben Ananas aus der Dose
8 gefüllte Oliven
3 Eßl. Öl
1 Eßl. Weinessig
1 Eßl. Zitronensaft
je 1 gute Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker
1 Zitrone
1/2 kleiner Kopfsalat
4 Zweige Dill

Die Krabben aus der Verpakkung nehmen und zugedeckt auftauen lassen. Die Tomaten häuten, halbieren, die Kerne entfernen und die Tomaten in Streifen schneiden. Die abgetropften Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden. Die Oliven halbieren. Die Krabben, die Tomaten, die Ananas und die Oliven in einer Schüssel mischen. Das Öl mit dem Essig, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker gut verrühren. Die Sauce unter den Cocktail mischen. Den Krabbencocktail zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Stunden durchziehen lassen. Den Cocktail vor dem Servieren noch einmal gut abschmecken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und aus der Mitte 4 dünne Scheiben schneiden. Den Kopfsalat putzen, waschen, trockenschleudern und die Blätter in kleine Stücke reißen. Die Salatstückchen vorsichtig unter den Cocktail heben. Den Cocktail in vier Gläser füllen. Jeden Krabbencocktail mit einer Zitronenscheibe und einem Dillzweig garnieren.

Geflügelcocktail

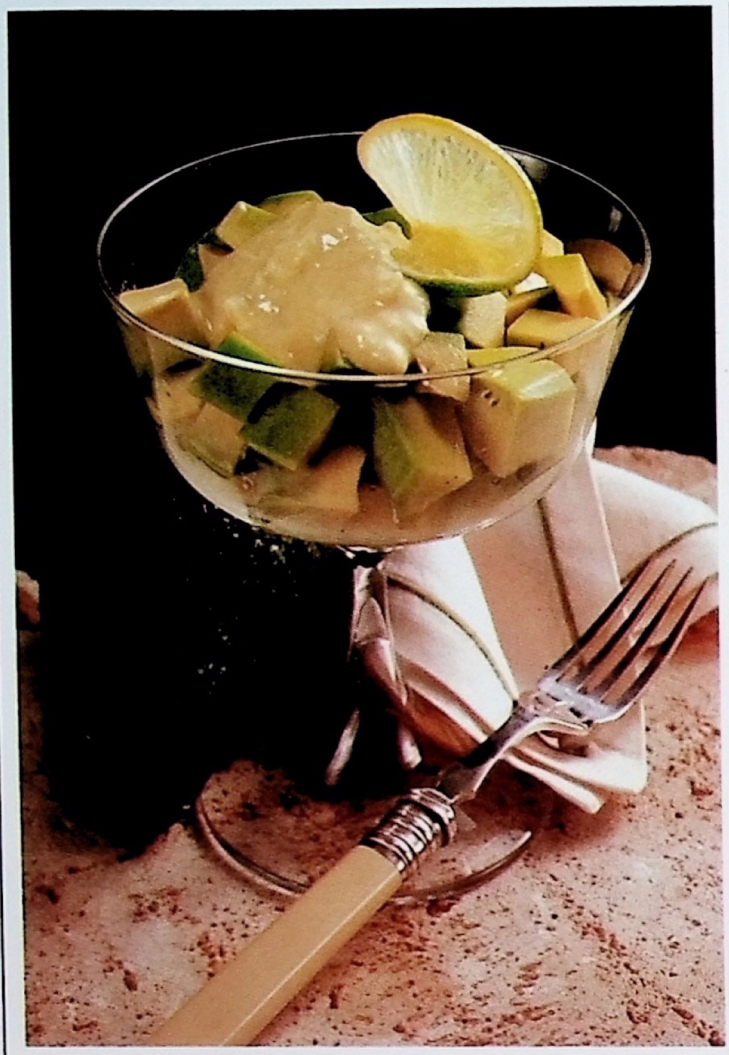
400 g gekochtes Hühnerfleisch
1 kleine Zuckermelone
2 feste Tomaten
100 g Champignons
2 Teel. Zitronensaft
1 Becher Joghurt
1 Eßl. tiefgefrorene gemischte Kräuter
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer
1 Prise Selleriesalz
1/2 Teel. edelsüßes Paprikapulver
1 hartgekochtes Ei

Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Melone halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und das Melonenfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen. Die Tomaten häuten, achteln und die Kerne entfernen. Die Champignons waschen, putzen, blättrig schneiden und mit 1 Teelöffel Zitronensaft beträufeln. Das Hühnerfleisch, die Melonenkugeln, die Tomatenachtel und die Champignonscheibchen in einer Schale locker mischen. Den Joghurt mit den Kräutern, dem Salz, dem Pfeffer, dem restlichen Zitronensaft, dem Selleriesalz und dem Paprika verrühren. Die Sauce über den Cocktail träufeln und diesen zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Geflügelcocktail vor dem Servieren noch einmal gut abschmekken und in vier Cocktailgläser verteilen. Das Ei in Achtel schneiden und jeden Cocktail mit 2 Eispalten garnieren.

Steinpilzcocktail

230 g in Öl eingelegte Steinpilze aus dem Glas oder 400 g frische Steinpilze
1 Teel. Salz, 1 Knoblauchzehe
1 Blättchen Salbei
1 Zweig Thymian
1/2 Bund Petersilie
2 Frühlingszwiebeln
1 Limette
Öl von den Pilzen aus dem Glas oder 3 Eßl. Öl
1 Eßl. Zitronensaft
1 Messerspitze Salz
1 Prise Zucker
4 Blätter Kopfsalat

Die Pilze aus dem Glas abtropfen lassen und das Öl auffangen. Die frischen Steinpilze putzen, waschen und in 1 Tasse Wasser mit dem Salz zugedeckt bei milder Hitze 15–20 Minuten dünsten. Die Pilze dann in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Die Steinpilze aus dem Glas oder die frisch gedünsteten Pilze in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Das Salbeiblatt, den Thymianzweig und die Petersilie kleinschneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Limette warm waschen, abtrocknen und aus der Mitte 4 hauchdünne Scheiben schneiden. Das Öl mit dem Zitronensaft, dem Salz, dem Zucker, dem Knoblauch, den Kräutern und den Zwiebelringen verrühren. Die Marinade unter die Pilze mischen und kurz zugedeckt durchziehen lassen. Vier Cocktailschalen mit den Salatblättern auslegen. Den Steinpilzcocktail darauf verteilen. Jede Portion mit einer Limettenscheibe garnieren.



Avocadococktail

1 Limette
2 Avocados
4 Eßl. Olivenöl
1 Teel. mittelscharfer Senf
1 Teel. frisch geriebener Meerrettich
5 Eßl. Joghurt
1 Spritzer Tabascosauce

Vier Cocktailgläser im Gefrierschrank kühlstellen. Die Limette warm waschen, abtrocknen und aus der Mitte 4 hauchdünne Scheiben schneiden. Die Avocados mit einem spitzen Messer längs bis zum Kern einschneiden, mit einer drehenden Bewegung halbieren und den Kern auslösen. Die Avocadohälften dünn schälen, das Fruchtfleisch in gleich große Würfel schneiden und sofort mit etwas Limettensaft beträufeln. Das Öl mit dem Senf, dem Meerrettich, dem Joghurt und der Tabascosauce verrühren. Die Avocadowürfel in die gekühlten Cocktailgläser füllen und das Dressing darauf verteilen. Die Limettenscheiben bis zur Mitte einschneiden und jeden Avocadococktail mit einer Limettenspirale garnieren.

Unser Tip

Avocados und Shrimps passen geschmacklich so gut zusammen, daß Sie den Cocktail für festliche Gelegenheiten mit einigen tiefgefrorenen und aufgetauten Shrimps verzieren können.

Palmenherzencocktail

400 g Palmenherzen (Palmenmark) aus der Dose
4 Eßl. Olivenöl
2 Eßl. Weinessig
1 Messerspitze Salz
100 g roher Schinken im Stück
2 Eßl. Mayonnaise
½ Teel. Senf
1 Teel. Tomatenketchup
je ½ Bund Kerbel und Estragon
16 Wachteleier aus dem Glas

Die Palmenherzen abtropfen lassen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Das Öl mit dem Essig und dem Salz verrühren. Die Sauce unter die Palmenherzen mischen und diese zugedeckt bei Raumtemperatur 40 Minuten marinieren lassen. Den Schinken von den Fetträndern befreien und in kleine Würfel schneiden. Vier Cocktailgläser im Gefrierschrank kühlstellen. Die Mayonnaise mit dem Senf und dem Tomatenketchup verrühren. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Wachteleier ebenfalls abtropfen lassen und 4 Eier kleinhacken. Die Kräuter und die kleingehackten Eier unter die Mayonnaisesauce rühren. Die marinierten Palmenherzen in die gekühlten Cocktailgläser füllen, die Schinkenwürfel darüberstreuen und das Mayonnaisedressing darauf verteilen. Jede Portion mit 3 Wachteleiern verzieren.

Muschelcocktail

400 g pikant eingelegte Muscheln aus dem Glas
200 g Artischockenherzen aus dem Glas
1 kleiner Kopfsalat
4 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Zitronensaft
1 Prise Zucker
2 Eßl. Cognac
1 Spritzer Tabascosauce
1 Prise Salz
1 Zitrone
5 gefüllte Oliven

Die Muscheln und die Artischockenherzen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Salat zerpflücken, putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Vier Cocktailschalen mit den Salatstreifen auslegen. Die Muscheln und die Artischockenherzen auf den Salatstreifen verteilen. Die Mayonnaise mit dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Cognac, der Tabascosauce und dem Salz verrühren und löffelweise über den Muschelcocktail geben. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und aus der Mitte 4 dünne Scheiben schneiden. Den Cocktail mit den Zitronenscheiben garnieren. Die Oliven in Scheibchen schneiden und zuletzt über den Muschelcocktail streuen.

Pikanter Melonencocktail

1 mittelgroße Honigmelone
3 Eßl. Tomatenketchup
1 Teel. frisch geriebener Meerrettich
einige Tropfen Worcestersauce
einige Tropfen Tabascosauce
Saft von 1/2 Zitrone
1/8 l saure Sahne
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer

Die Melone halbieren und die Kerne herauskratzen. Die Melonenhälften mit einem Kugelausstecher aushöhlen und die Melonenkügelchen in eine Schüssel geben. Den Tomatenketchup mit dem Meerrettich, der Worcestersauce, der Tabascosauce, dem Zitronensaft, der sauren Sahne, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Sauce abschmecken, über die Melonenkugeln gießen und unterheben. Den Cocktail zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Vier Cocktailschalen in den Gefrierschrank kühlstellen. Den marinierten Melonencocktail in die Schalen füllen und servieren.

Unser Tip

Probieren Sie die Melone, ehe Sie die Kugeln mit dem Dressing mischen. Manche Melonen haben sehr wenig Eigengeschmack. Das Dressing sollten Sie dann noch mit etwas Zucker und im ganzen kräftiger abschmecken.

Kasseler Pastete

Für die Teigkruste:
350 g Mehl
150 g Butter oder Margarine
1 Eigelb
0,1 l lauwarmes Wasser
1/2 Teel. Salz
Für die Füllung:
750 g gekochtes Kasseler ohne Knochen
3 Eßl. Butter, 3 Eßl. Mehl
1/4 l Fleischbrühe
1 Eigelb, 1 Teel. Salz
1/4 Teel. weißer Pfeffer
1 Prise geriebene Muskatnuß
1 Eiweiß
Für die Form: 1 Eßl. Butter oder Margarine
Zum Bestreichen: 1 Eigelb

Das Mehl auf ein Backbrett sieben. Die Butter oder die Margarine in Flöckchen darauf verteilen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Eigelb, das Wasser und das Salz hineingeben. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie oder in Pergamentpapier wikkeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung das Kasseler in Stücke schneiden und zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Butter in einem großen Topf erhitzen, das Mehl anstäuben und unter Rühren hellbraun braten. Nach und nach mit der Fleischbrühe aufgießen und unter Rühren 5–7 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Eigelb verquirlen und unter die Sauce ziehen. Die Sauce mit dem Salz, dem Pfeffer und der geriebenen Muskatnuß abschmecken. Das Kasseler unter die Sauce mischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Füllung heben. Den Backofen auf 240° vorheizen. Den Mürbeteig in 3 Stücke teilen. Ein Stück davon auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die restlichen Teigstücke bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren. Den Boden und den Rand einer Springform von 26 cm ∅ mit der Butter oder der Margarine ausstreichen. Den Teigboden in die Form legen, mit dem Messer am Rand entlang glatt schneiden. Die Teigreste aufbewahren. Den Teigboden mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen. Den zweiten Teil des Mürbeteiges zu einem langen gleichmäßigen Streifen ausrollen und damit den Rand der Springform belegen. Den Teig zwischen Rand und Boden fest zusammendrücken. Die Füllung in die Pastete geben und die Oberfläche glatt streichen. Den restlichen Teig in Größe der Springform ausrollen, auf die Füllung legen, überstehende Ränder abschneiden. Teigrand und Teigdecke gut zusammendrükken. Die Teigdecke mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen. Das Eigelb verquirlen und die Teigdecke damit bestreichen. Die Teigreste dünn ausrollen und Blätter und Halbmonde ausschneiden. Für die Mitte der Pastete eine dünne Rolle formen. Die Verzierungen mit Eigelb bestreichen, auf die Pastete setzen und die Oberfläche nochmals mit restlichem Eigelb bestreichen. Die Pastete im vorgeheizten Backofen 60–70 Minuten backen. Nach dem Backen die Pastete 15 Minuten in der Form abkühlen, dann auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Krustenpasteten

Hackfleischpastete

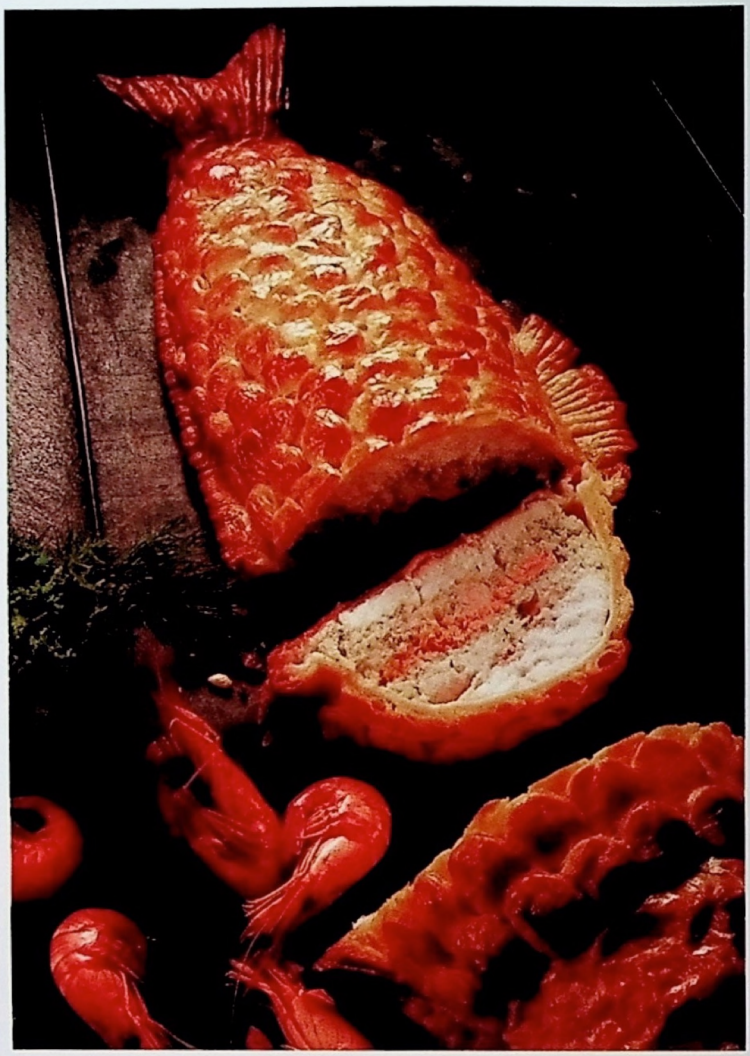
Für die Teigkruste:
250 g Mehl, 100 g Butter
1 Teel. Salz, 1 Ei
Für die Füllung:
2 Zwiebeln, 150 g Champignons, 1 Bund Petersilie
40 g Butter
500 g Rinderhackfleisch
je 100 g gekochter und roher Schinken
1/2 Brötchen, 1 Ei
1 Schnapsglas Weinbrand (2 cl), 1 Teel. Salz
je 1 Messerspitze Pfeffer, Muskatnuß und Majoran
1/2 Teel. abgeriebene Zitronenschale, 1 Eigelb

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen (Rezept Seite 96). Für die Füllung die Zwiebeln, die Champignons und die Petersilie feinhacken. Die Zwiebeln und die Champignons in der Butter anbraten. Die Petersilie und das Hackfleisch zugeben und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Schinken feinwürfeln. Das Brötchen einweichen, ausdrücken und mit dem Schinken, dem Ei, dem Weinbrand, dem Salz und den Gewürzen unter die Hackfleischmischung rühren. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2 Teigplatten ausrollen, eine mit der Füllung belegen, die zweite Teigplatte darüber legen und die Ränder gut festdrücken. Die obere Teigplatte mehrmals einstechen. Aus den Teigresten Ornamente ausstechen. Teigplatte und Ornamente mit Eigelb bestreichen, die Ornamente auf die Pastete setzen. Im Backofen 60–75 Minuten backen.

Leberpastetchen

Für die Füllung:
250 g Geflügellebern
150 g Schweineleber
je 350 g Schweinerücken und frischer Speck
abgeriebene Schale von 1/2 Orange
2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1/2 Teel. zerdrückte grüne Pfefferkörner aus dem Glas
je 1 Messerspitze Ingwerpulver, Piment und Basilikum
1/2 Teel. Rosmarin
1 Lorbeerblatt
1 Schnapsglas Cognac (2 cl)
40 g rindenloses Weißbrot
50 g Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 4 Eßl. Sahne, 1 Eiweiß
1/4 l Portweingelee (Rezept Seite 47f.)

Nach dem Rezept Seite 43 einen Briocheteig bereiten. 12 Briocheförmchen damit auslegen, füllen, Deckelchen daraufsetzen, einen Kamin anbringen und backen. Für die Füllung die Lebern, das Fleisch und den Speck in dünne Streifen schneiden. Die Orangenschale, die Gewürze und den Cognac zugeben. Dünne Weißbrotscheiben darauf verteilen. Die Schalotten würfeln, die Knoblauchzehe zerdrücken und das Weißbrot damit bestreuen. Die Sahne mit dem Eiweiß verrühren und über das Weißbrot gießen. Alles zugedeckt 1 Stunde marinieren lassen. Die Mischung dann im Mixer pürieren und in die Teigkrusten füllen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Pastetchen 20–25 Minuten auf der zweiten Schiebeleiste von unten backen. Die erkalteten Pastetchen mit dem Portweingelee ausgießen.



Kleine Schneckenpastete

90 g gewürfelte Schalotten
1 Teel. Butter
35 g rindenloses Weißbrot
1/2 Eiweiß, 1 Eßl. Sahne
100 g fettfreies Kalbfleisch
je 1 Prise Salz und Pfeffer
100 g Schlagsahne
190 g Schnecken aus der Dose
1 Eßl. Butter
je 1 Eßl. Pernod und Cognac
0,1 l gelierende Kalbsbrühe
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer, 2 Knoblauchzehen
1 Teel. gehackter Thymian
Pastetenteig (Rezept für Hackfleischpastete Seite 97)

40 g Schalotten in der Butter anbraten, dann abkühlen lassen. Die Weißbrotscheiben mit dem verquirlten Eiweiß und der Sahne übergießen. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden, mit dem Weißbrot, den Schalottenwürfeln, dem Salz und dem Pfeffer im Mixer pürieren; über Eiswürfeln rühren, bis die Farce glänzt. Die Schlagsahne untermischen. Die Schnecken halbieren, die Flüssigkeit aufbewahren. Die restlichen Schalotten in der Butter anbraten und mit dem Pernod und dem Cognac ablöschen. Die Kalbsbrühe, die Schneckenflüssigkeit, das Salz, den Pfeffer, die zerdrückten Knoblauchzehen und den Thymian zugeben. Alles dickflüssig einkochen lassen, durch ein Sieb passieren, die Schnecken untermischen. Die Masse abkühlen lassen und unter die Kalbfleischfarce mischen. In die mit Teig ausgelegte Form füllen. Die Pastete mit Teig abdecken. 15 Minuten bei 250°, 15 Minuten bei 180° backen.

Seewolfpastete

600 g tiefgefrorener Blätterteig
1 küchenfertiger Seewolf von etwa 1 1/2 kg
750 g Schollenfilets
1 Teel. Salz
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
1/2 Teel. gemahlener grüner Pfeffer
2 Eier, 1/8 l Sahne
je 1 Teel. gehackte Petersilie und gehackter Dill
150 g Krabben
3 Scheiben frischer Lachs (200 g)
Zum Bestreichen: 1 Eigelb

Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Den Seewolf häuten und filetieren. Die Schollenfilets zweimal durch den Fleischwolf drehen und mit dem Salz, dem Muskat und dem Pfeffer würzen. Die Eier und die Sahne unterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist. Die Kräuter und die Krabben unterheben. Den Blätterteig zu 2 langen Platten ausrollen. Ein Seewolffilet auf eine Teigplatte legen. Darüber die Hälfte der Fischfarce geben. Diese mit den Lachsscheiben belegen. Den Rest der Fischfarce darüber verteilen und das zweite Filet darauflegen. Den Fisch mit der zweiten Teigplatte zudecken. Die Teigränder gut zusammendrücken. Aus Teigresten Verzierungen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und auf die ebenfalls mit Eigelb bestrichene Pastete legen. Die Pastete auf der zweiten Schiebeleiste von unten bei 200° 20 Minuten und bei 170° 40 Minuten backen.

Terrinen für Verwöhnte

Pilzterrine

200 g Kalbsfilet
50 g Schalotten, 1 Eßl. Butter
50 g rindenloses Weißbrot
1 Eiweiß, 3 Eßl. Sahne
½ Teel. Salz
je 1 Prise weißer Pfeffer, Ingwerpulver und Piment
800 g gemischte Pilze
3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Butter
50 g gewürfelte Schalotten
½ Knoblauchzehe
0,2 l gelierende Geflügelbrühe
je ½ Teel. Basilikum, Thymian, Salbei und Kümmel
1 Prise Salz, 0,2 l Sahne
100 g gewürfelte Trüffel

Das Fleisch würfeln. Die Schalotten hacken, in der Butter hell anbraten und mit dem gewürfelten Brot über das Fleisch geben. Das Eiweiß mit der Sahne, dem Salz und den Gewürzen verquirlen. Über das Brot gießen und alles zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Pilze kleinschneiden. In dem Öl anbraten, in ein Sieb schütten und die Flüssigkeit auffangen. Die Butter zerlassen, die Schalotten und den gehackten Knoblauch darin anbraten. Mit dem Pilzsaft und der Geflügelbrühe aufgießen. Die Gewürze zugeben und alles dickflüssig einkochen lassen. Durch ein Sieb über die Pilze passieren. Alles gut vermengen und zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Kalbfleischmasse pürieren, gut kühlen und mit der Sahne glänzend rühren. Die Pilzmasse und die Trüffel unter die Farce heben und in eine ausgebutterte Terrine füllen. Im Wasserbad in 50 Minuten garen (siehe Seite 46).

Kaninchenterrine

2,5 kg Kaninchen
400 g Schweinerücken
je ½ Teel. Salz, grüne Pfefferkörner aus dem Glas und Pimentpulver
je 1 Teel. Thymian und gehacktes Liebstöckel
500 g Kalbsknochen
3 Eßl. Öl, 1 Zwiebel
je 100 g Sellerie und Möhre
15 weiße Pfefferkörner
1 Kaninchenleber, 30 g Butter
1 Schnapsglas Cognac (2 cl)
1 Knoblauchzehe
2 gewürfelte Schalotten
1 Messerspitze Kardamom
400 g frischer Speck
2 Eier, 200 g gekochter Schinken, 100 g Champignons, 450 g frischer Speck

Vom Kaninchen die Rückenfilets auslösen. 400 g Kaninchenfleisch und das Schweinefleisch in Streifen schneiden. Mit den Gewürzen mischen. 12 Stunden marinieren. Aus den Knochen, dem restlichen Kaninchenfleisch, dem Öl, dem Gemüse und 5 Pfefferkörnern ¼ l Fond kochen (siehe Seite 45 f.). Die Leber und die Filets in der Butter anbraten, mit dem Cognac begießen. Den Fond mit den restlichen Gewürzen auf ½ Tasse Flüssigkeit einkochen, durch ein Sieb passieren. Das Fleisch und den gewürfelten Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen. Mit den Eiern, dem Fond, der Leber, dem Schinken und den Champignons – alles gewürfelt – mischen. Die mit Speckscheiben ausgelegte Terrine mit der Farce und den Filets füllen. In 70 Minuten im Wasserbad garen (siehe Seite 46).

Bauern-Terrine

Für diese Terrine brauchen Sie eine Steingutform mit Deckel von etwa 1,2 l Fassungsvermögen.
2 Kaninchenkeulen (oder Hasenkeulen)
400 g fettloses Schweinefleisch
200 g frischer Speck
1½ Teel. Salz
½ Teel. frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Eßl. getrocknete gemischte Kräuter wie Majoran, Thymian, Salbei und Bohnenkraut
1 Schnapsglas Cognac (2 cl)
2 Eier
250 g geräucherter Schweinebauch
300 g frischer Speck in dünnen Scheiben
3 Lorbeerblätter
8 Wacholderbeeren
Zum Bestreichen: 1 Eßl. Butter
100 g Schweineschmalz

Die Kaninchen- oder Hasenkeulen auslösen und das Fleisch von Haut und Sehnen befreien. Das Kaninchenfleisch, das Schweinefleisch und den frischen Speck in kleine Würfel schneiden. Die Fleisch- und die Speckwürfel in einer Schüssel mischen und mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Muskat, den Wacholderbeeren, dem Lorbeerblatt, den Kräutern und dem Cognac würzen. Die Schüssel zudekken und die Fleisch- und Speckwürfel mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Das marinierte Fleisch mit den Kräutern und Gewürzen portionsweise im Mixer pürieren. Das pürierte Fleisch nochmals 2–3 Stunden kühlstellen. Die Fleischfarce mit den Eiern mindestens 10 Minuten kräftig durchrühren. Vom Schweinebauch die Schwarte entfernen. Den Schweinebauch in kleine Würfel schneiden und unter die Fleischfarce mischen. Den Fleischteig abschmecken, wenn nötig nachwürzen. Die Steingutform nahtlos mit den Speckscheiben auslegen und die Fleischfarce einfüllen. Die Oberfläche glattstreichen und mit den Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren belegen. Ein Stück Pergamentpapier mit der Butter bestreichen und über die Fleischfarce legen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Deckel der Terrine aufsetzen und den Inhalt im Wasserbad im Backofen in 1 Stunde garen (siehe Seite 46). Das Wasserbad darf keinesfalls kochen, sondern sollte höchstens 80° erreichen. Während des Garens schrumpft der Fleischteig etwas ein. Nach beendeter Garzeit die Terrine aus dem Wasserbad nehmen und den Inhalt erkalten lassen. Das Schweineschmalz zerlassen und den Rand der Farce damit ausgießen. Das Schmalz erstarren lassen. So konserviert ist die Terrine im Kühlschrank 14 Tage haltbar.

Unser Tip

Bitte lesen Sie vor Beginn der Zubereitung einer Pastete, Terrine oder Galantine die ausführliche Arbeitsanleitung auf den Seiten 43–46!

Terrinen für Verwöhnte

Kalbfleischterrine

300 g Kalbsfilet
200 g fettloses Schweinefleisch
250 g frischer Speck
1 Teel. Salz
je 1/2 Teel. getrockneter grüner Pfeffer, Basilikum, Salbei und Thymian
50 g rindenloses Weißbrot
1 Eiweiß, 6 Eßl. Sahne
30 g Butter, 2 Schalotten
200 g Kalbsleber
je 1 Schnapsglas Cognac und Cointreau (2 cl), 1/2 Teel. Salz
1 Knoblauchzehe
je 1 Messerspitze Ingwerpulver und Kardamom
1/8 l Sahne, 30 g Butter
200 g Champignons, 1 Prise Salz
2 Eßl. gehackte Petersilie
120 g gekochter Schinken
400 g frischer Speck in dünnen Scheiben

Das Kalb- und das Schweinefleisch sowie den Speck in Scheiben schneiden. Mit dem Salz und den getrockneten Kräutern würzen. Das Weißbrot in Scheiben darüberlegen. Das Eiweiß mit der Sahne verrühren und über die Weißbrotscheiben gießen. Das Fleisch und den Speck mindestens 12 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Aus dem marinierten Fleisch und den übrigen Zutaten nach der genauen Anweisung auf Seite 45 eine Farce bereiten. Eine Steingutform von etwa 1,2 l Fassungsvermögen mit den frischen Speckscheiben auslegen, die Farce einfüllen, mit Speckscheiben bedecken und die Terrine schließen. Die Terrine im Wasserbad im Backofen in 50 Minuten garen (siehe Seite 46).

Wildterrine

400 g Wildschweinrücken oder -keule
300 g fettloses Schweinefleisch
1 Zwiebel, 30 g Butter
2 Teel. Salz
je 1 Teel. Würze für Wildfarcen, Thymian und Basilikum
1/4 Teel. Rosmarin
1 Lorbeerblatt
8 Wacholderbeeren
1/2 Teel. grüner Pfeffer
1 Knoblauchzehe
40 g trockenes Schwarzbrot
1 Eiweiß, 3 Eßl. Sahne
100 g Kalbsleber
300 g frischer Speck
30 g Trüffel
350 g frischer Speck in dünnen Scheiben
je 1 Zweig getrockneter Rosmarin und Thymian
4 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren

Das Fleisch in Streifen schneiden und mischen. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in der zerlassenen Butter anbraten. Mit dem Salz und den Gewürzen über dem Fleisch verteilen. Das Schwarzbrot darüberreiben. Das Eiweiß mit der Sahne verquirlen, darübergießen und zugedeckt 12 Stunden marinieren. Aus dem Fleisch und den restlichen Zutaten nach dem Rezept für Bauern-Terrine auf Seite 100 die Farce bereiten, in die ausgelegte Terrine füllen und mit Speckscheiben belegen. Die Kräuter, die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren auf den Speck legen. Die Terrine im Backofen im Wasserbad in 50–60 Minuten garen (siehe Seite 46).

Italienische Kalbsbrust

1 kg ausgelöste Kalbsbrust
je 1 Prise Salz und Pfeffer
400 g Kalbfleisch
300 g Schweinesattel
200 g frischer Speck
je 1 Teel. Salz und Pastetengewürz, 1 Lorbeerblatt
je 1 Teel. gehackter Thymian und gehacktes Basilikum
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
2 Eßl. Butter
2 cl Grappa (Tresterbranntwein)
2 Scheiben rindenloses Toastbrot, 3 Eßl. Sahne, 1 Ei
100 g gekochter Schinken
40 g gehackte Pistazien
4 l Kalbfleischbrühe
1 Tasse Senffrüchte

In die Kalbsbrust eine Tasche schneiden lassen. Mit dem Salz und dem Pfeffer ausreiben. Das Fleisch und den Speck in Streifen schneiden, mit den Gewürzen und den gehackten Kräutern bestreuen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, die Knoblauchzehe zerdrücken und in der Butter anbraten. Den Grappa über das Fleisch geben. Das Brot darüberbröckeln. Die Sahne mit dem Ei verquirlen und darübergießen. Kalbsbrust und Fleischmasse zugedeckt 4 Stunden kühlstellen. Die Fleischmasse zweimal durch den Fleischwolf drehen. Den Schinken würfeln und mit den Pistazien unter die Farce mischen. Die Kalbsbrust damit füllen, zunähen, in der Kalbfleischbrühe in 60–70 Minuten garen und in der Brühe erkalten lassen. Aus der Brühe nehmen und mit den Senffrüchten servieren.

Gefüllter Gänsehals

80 g frischer Speck
je 2 Gänsehälse, -köpfe, -mägen, -herzen und -lebern
1 Teel. Salz
je 1 Prise weißer Pfeffer, Macis, Piment, Paprikapulver, edelsüß und Majoran
1/2 zerdrückte Knoblauchzehe
40 g Butter
150 g fettloses Schweinefleisch
1 Scheibe hartes rindenloses Weißbrot
1/2 Zwiebel, 1 Eßl. Öl
2 Eßl. alter Portwein
6 Eßl. Kalbfleischbrühe
einige Zweige frische Kräuter wie Thymian, Ysop und Liebstöckel
je 50 g gekochter Schinken und Pistazien, 1 l Geflügelbrühe

Den Speck würfeln. Die Köpfe von den Gänsehälsen abschneiden, das Fleisch aus den Hälsen lösen und die Häute aufbewahren. Die Herzen und Lebern säubern und mit dem Fleisch aus den Hälsen und den Gewürzen mischen. In der Butter anbraten. Das Schweinefleisch würfeln und zugeben. Das Brot darüberreiben. Die Zwiebel würfeln und in dem Öl anbraten. Mit dem Portwein und der Kalbfleischbrühe löschen. Die Kräuter zugeben und alles dickflüssig einkochen lassen. Über die Füllung passieren. Im Kühlschrank erkalten lassen. Die Speckwürfel mit der Füllung im Mixer pürieren. Den Schinken würfeln, die Pistazien hacken, unter die Farce mischen. Die Gänsehälse damit füllen und zunähen. In der Geflügelbrühe in 20 Minuten garen.

Zampone

Gefüllter Schweinefuß

2 Schweinsfüße (je 800 g)
550 g ausgelöster Schweinesattel
350 g frischer Speck
1 Teel. Pastetengewürz
je 1 Prise weißer Pfeffer, getrockneter Thymian und Majoran
12 zerdrückte Wacholderbeeren
3 zerdrückte Knoblauchzehen
200 g Pökelzunge
450 g rohes Kasseler
75 g Pistazien
2 l Rindfleischbrühe

Die Schweinsfüße überbrühen, abtrocknen, sengen und die Borsten mit der Pinzette herausziehen. Die Haut darf beim Sengen allerdings nicht zu heiß werden, da sie sonst leicht reißt. Die Füße bis zu den Zehen auslösen. 24 Stunden wässern. Das Schweinefleisch und den Speck in Streifen schneiden. Mit allen Gewürzen mischen und kühlstellen. Die Zunge und das Kasseler würfeln. Die Pistazien grobhakken. Das Schweinefleisch mit dem Speck zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen, durch ein Sieb streichen und auf zerstoßenem Eis rühren, bis die Farce glänzt. Die Zungen- und die Kasselerwürfel sowie die gehackten Pistazien untermischen. Die Schweinsfüße innen und außen trocknen. Lückenlos, aber nicht zu prall, mit der Farce füllen. Die Füße zunähen und rundum mit einer Nadel mehrmals einstechen, damit die Luft entweichen kann. Die Füße mit etwa 5 cm breiten Leinenstreifen umwickeln und diese mit Schnur festbinden. Die Füße in der Rindfleischbrühe bei 80° in 3½ Stunden garen. Die gefüllten Schweinsfüße in der Brühe erkalten lassen.

Paprikasalat

4 mittelgroße grüne, rote und gelbe Paprikaschoten
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 Teel. Salz
4 Eßl. Weinessig, 8 Eßl. Öl
3 Zweige frische Pimpinelle
1 Zweig Petersilie
1/2 Teel. weißer Pfeffer

Mit einem spitzen Messer den Blütenansatz der Paprikaschoten herausschneiden. Die Schoten waschen und in möglichst dünne Ringe schneiden. Die Kerne und die weißen Rippen aus den Ringen entfernen. Die Zwiebel ebenfalls in sehr dünne Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittflächen die Salatschüssel gut ausreiben. Die Schoten- und die Zwiebelringe locker in die Schüssel legen. Das Salz mit dem Essig gut verrühren, dann das Öl untermischen. Die Sauce über den Salat gießen. Den Salat locker vermengen und zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Kräuterblättchen grob zerkleinern und vor dem Servieren über den Salat streuen. Den Pfeffer grob darübermahlen.

Unser Tip

Wenn Sie keine Pfeffermühle besitzen, sollten Sie diesen Mangel rasch beheben. Notfalls zerdrücken Sie die Pfefferkörner für den Salat im Mörser oder zwischen Pergamentpapier mit der Teigrolle.

Staudensellerie-Möhren-Salat

4 mittelgroße Möhren (etwa 300 g)
2 Stangen Staudensellerie (etwa 150 g)
1/2 Zitrone
1 Messerspitze Zucker
1/2 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas, 1 Teel. Salz
1/2 Becher Crème fraîche

Die Möhren unter fließendem kalten Wasser abbürsten, wenn nötig schaben und auf einer Rohkostreibe in lange Streifen raspeln. Vom Sellerie die Blätter abstreifen, die Stangen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhrenstreifen und die Selleriescheibchen in eine Salatschüssel geben. Die Zitrone auspressen und den Saft über das Gemüse träufeln. Sellerie und Möhren mit dem Zucker bestreuen und den Salat locker mischen. Die Pfefferkörner mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Salz unter die Crème fraîche rühren. Die Creme über den Salat gießen und erst bei Tisch untermengen.

Unser Tip

Meist muß man eine ganze Staude Sellerie kaufen, so daß restliche Stangen übrig bleiben. Schneiden Sie diese Stangen in Scheibchen. So können Sie zum Beispiel eine Reissuppe pikant variieren. Bestreuen Sie die Suppe zuletzt mit dem kleingeschnittenen Selleriegrün.

Leichte Salate

Radicchiosalat mit Pfeffersauce

3 kleine Stauden Radicchiosalat
1/2 Kopfsalat
1 gelbe Paprikaschote
1 rote Zwiebel
1/2 Becher Joghurt
1/2 Becher Sahne (0,1 l)
je 1/2 Teel. Salz und Selleriesalz
4 Blättchen Basilikum
1 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas

Die Salatblätter gründlich kalt waschen und gut abtropfen lassen. Eine Salatschüssel mit den Kopfsalatblättern auslegen. Den Radicchiosalat in eine andere Schüssel geben. Die Paprikaschote waschen, abtrocknen und den Blütenansatz herausschneiden. Die Schote in dünne Ringe schneiden, dabei Kerne und Rippen entfernen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Joghurt mit der Sahne, dem Salz und dem Selleriesalz verrühren. Die Basilikumblättchen waschen und feinschneiden. Den Radicchiosalat mit den Schoten- und den Zwiebelringen, der Salatsauce, dem Basilikum und den Pfefferkörnern mischen. Alles einige Minuten durchziehen lassen. Den angemachten Salat auf den Kopfsalatblättern anrichten.

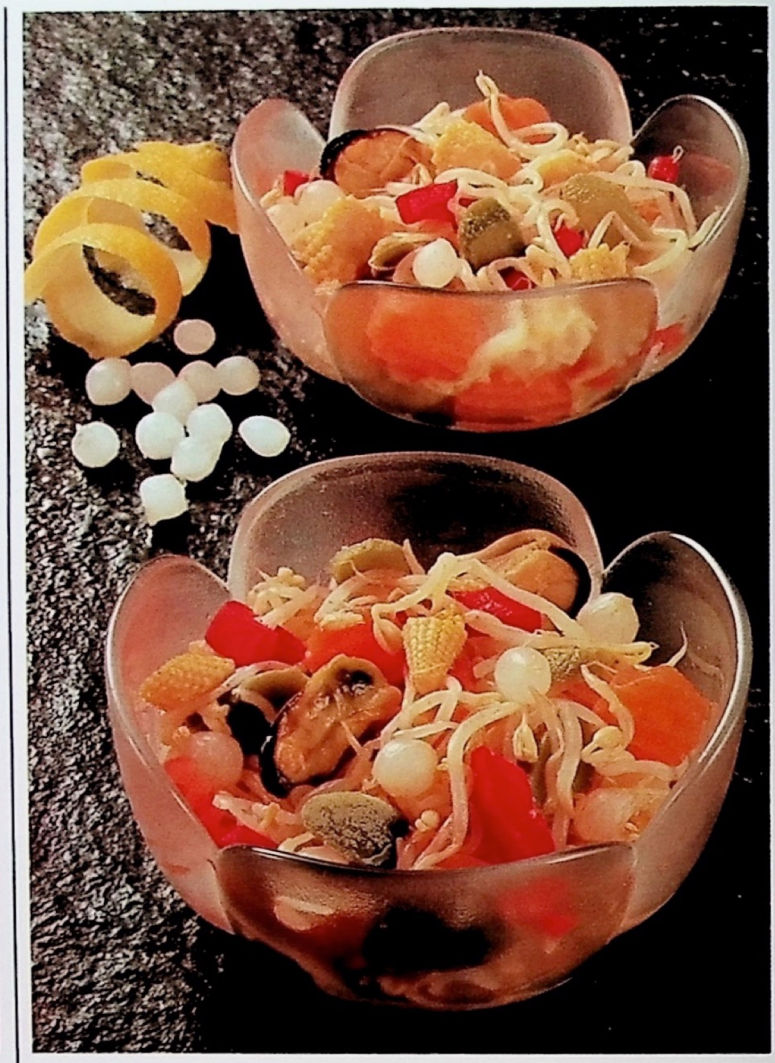
Unser Tip

Besonders intensiv kommt der typische Geschmack des Radicchio zur Geltung, wenn man den Strunk von 1 oder 2 Stauden feinreibt und unter die Salatsauce mischt.

Tomatensalat Balkan Art

800 g schnittfeste Tomaten
100 g Schafkäse
1 kleine Zwiebel
je 2 Blättchen Zitronenmelisse und Pfefferminze
1 Knoblauchzehe
20 schwarze Oliven
1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. Weinessig
1 Teel. Salz
1/4 Teel. weißer Pfeffer
8 Eßl. Olivenöl
1 hartgekochtes Ei

Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Den Schafkäse grob zerbröckeln. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Die Kräuter grobhacken. Die Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittflächen eine möglichst große Salatschüssel ausreiben. Die Tomatenscheiben, den zerbröckelten Schafkäse, die Zwiebelwürfel und die Oliven in die Schüssel geben und mit den Kräutern bestreuen. Den Zitronensaft und den Essig mit dem Salz so lange verrühren, bis sich das Salz ganz aufgelöst hat. Den Pfeffer und das Öl daruntermischen. Die Sauce über den Salat träufeln und diesen zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten durchziehen lassen. Das Ei achteln. Den Salat vor dem Servieren mit 2 Gabeln vorsichtig mischen und mit den Eispalten garnieren.



Chicorée-Frucht-Salat

4 kleine Stauden Chicorée
2 Grapefruits
2 Mandarinen oder 1 Tasse abgetropfte Mandarinenspalten aus der Dose
1 Limette
3 Eßl. Öl
2 Eßl. Limettensaft
1 Teel. Zucker
1 Messerspitze Ingwerpulver
1/2 Teel. grobgemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 Teel. scharfer Senf

Den Chicorée waschen, abtrocknen und die Strünke kegelförmig herausschneiden. Die Chicoréeblätter voneinander lösen und vier Schüsselchen damit auslegen. Die Grapefruits schälen und die weiße Haut gut entfernen. Die Grapefruitspalten mit einem scharfen Messer filetieren, das heißt, das Fleisch der Fruchtspalten von den Häuten lösen. Die Grapefruitspalten vierteln und dabei die Kerne entfernen. Die frischen Mandarinen schälen, nach Belieben filetieren oder unfiletiert halbieren und die Kerne dabei entfernen. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und ungeschält in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Öl mit dem Limettensaft, dem Zucker, dem Ingwerpulver, dem Pfeffer und dem Senf verrühren. Die Marinade über die Früchte gießen, alles gut mischen und einige Minuten zugedeckt durchziehen lassen. Den Fruchtsalat dann in die Schälchen mit den Chicoréeblättern füllen und mit den Limettenscheiben garnieren.

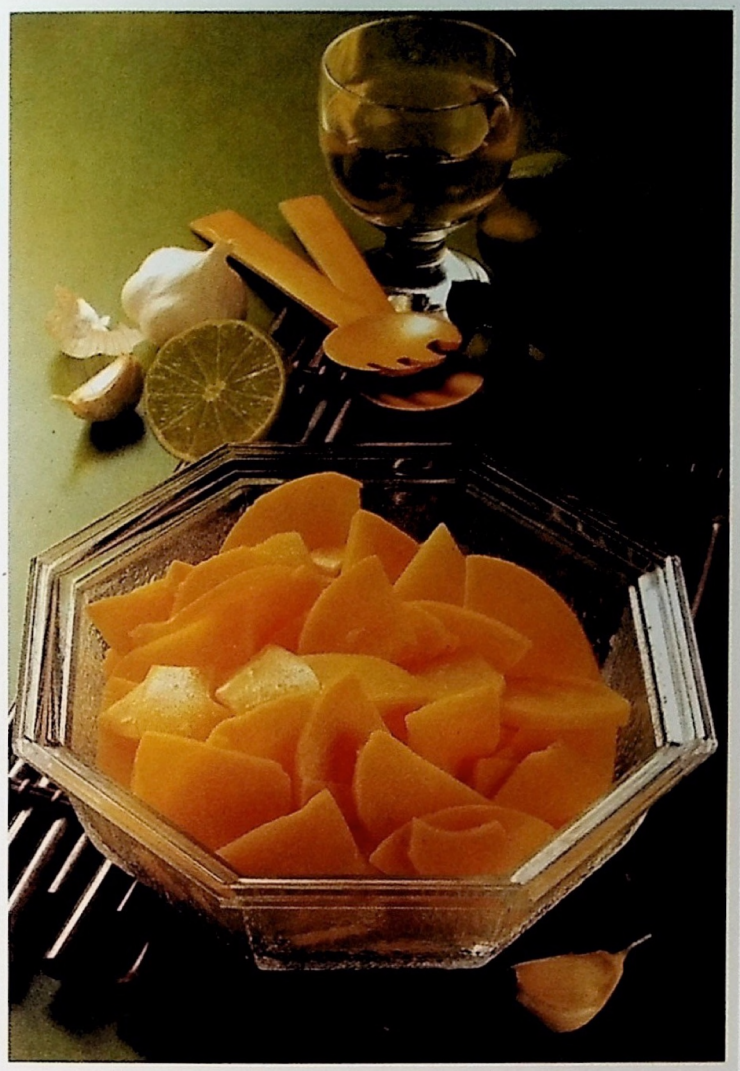
Muschelsalat mit Sojabohnensprossen

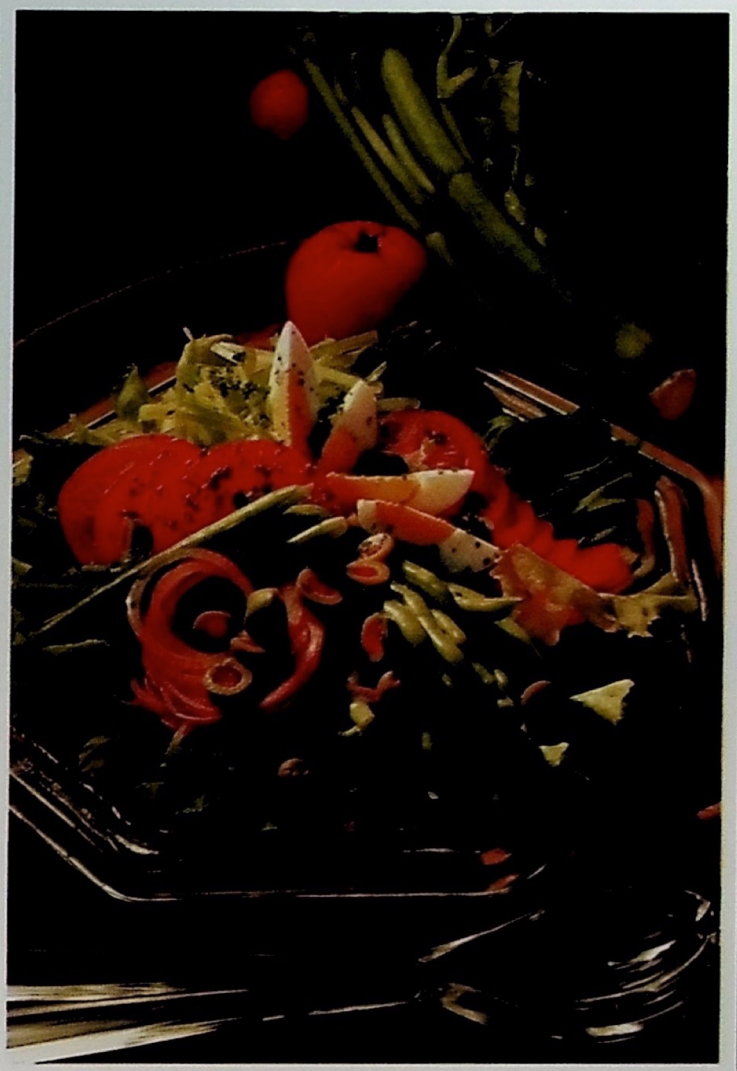
200 g frische Sojabohnensprossen
200 g pikant eingelegte Muscheln aus dem Glas
100 g Mixed Pickles aus dem Glas
1/2 rote Paprikaschote aus dem Glas, 2 Gewürzgurken
1 Eßl. Sojasauce
1 Eßl. Zitronensaft
je 1/4 Teel. Pfeffer und Zucker

Die Sojabohnensprossen unter fließendem kalten Wasser abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Muscheln ebenfalls abtropfen lassen, dabei den Muschelsaft auffangen. Die Mixed Pickles abtropfen lassen und größere Stücke kleinschneiden. Die Paprikaschote in Würfel, die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Alle vorbereiteten Salatzutaten locker in einer Schüssel mischen. Den Muschelsaft mit der Sojasauce, dem Zitronensaft, dem Pfeffer und dem Zucker verrühren und den Salat damit anmachen.

Unser Tip

Statt mit den Muscheln, die nicht jeder mag, können Sie den Salat auch mit Krabben zubereiten. Dann sollten Sie die Mixed Pickles aber durch einen säuerlichen grobgeraspelten Apfel ersetzen.





Bambussprossensalat

540 g Bambussprossen aus der Dose
1 Knoblauchzehe
1 Teel. Salz
2 Eßl. Öl
2 Teel. Limetten- oder Zitronensaft
1 Messerspitze Cayennepfeffer

Die Bambussprossen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Dann in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen, feinschneiden. Das Salz darüberstreuen und den Knoblauch mit der Messerklinge zerdrücken. Das Öl mit dem Limetten- oder dem Zitronensaft, der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Cayennepfeffer gut verrühren. Den Bambussprossensalat mit der Sauce anmachen und zugedeckt einige Minuten durchziehen lassen.

Unser Tip

Bambussprossen oder -spitzen sind die Triebe einer Bambuspflanze, die spargelähnlich schmecken. Die 3–10 cm dicken Triebe kommen in Dosen konserviert aus China und Indien zu uns. Bambussprossensalat eignet sich hervorragend als Beilage zu kalt oder warm serviertem zarten Fleisch und Geflügel.

Gemischte Salatplatte

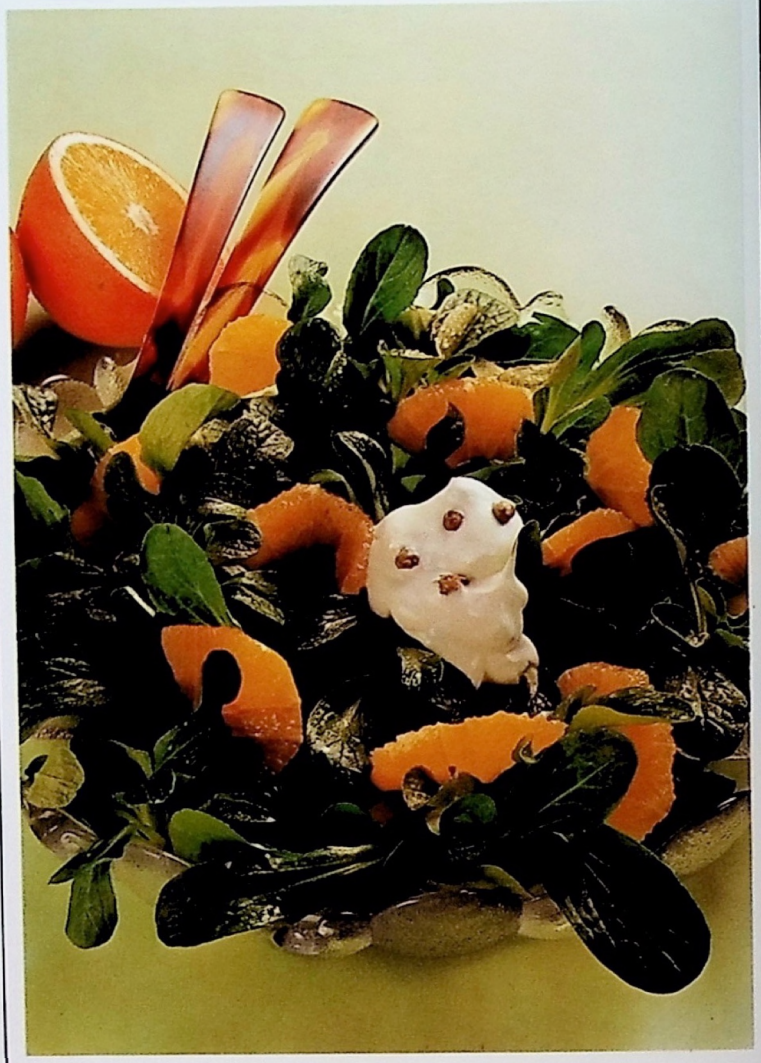
1/2 Staude Endiviensalat
1 Stange Staudensellerie
3 mittelgroße schnittfeste Tomaten
1 rote Zwiebel
150 g grüne Bohnen
10 gefüllte Oliven
1 hartgekochtes Ei
4 Eßl. Olivenöl
2 Eßl. Sherry-Essig
5 Eßl. kalte fettlose Hühnerbrühe
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. gemahlener grüner Pfeffer
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Petersilie, Dill und Ysop

Den Endiviensalat in einzelne Blätter zerlegen. Die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Eine Platte mit den Salatblättern auslegen. Den Sellerie und die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die grünen Bohnen putzen, 8 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und abtropfen lassen. Die Oliven in Scheibchen schneiden, das Ei achteln. Alle Salatzutaten gefällig auf den Salatblättern anrichten. Das Öl mit dem Essig und der Hühnerbrühe verrühren. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse in die Salatsauce pressen. Das Salz, den Pfeffer und die Kräuter unter die Salatsauce mischen. Die Marinade über die angerichtete Salatplatte träufeln. Den Salat zugedeckt 10 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Eisbergsalat in Portweinsauce

1 kleiner Kopf Eisbergsalat
1/2 Salatgurke
125 g Champignons
4 schnittfeste Tomaten
2 hartgekochte Eier
6 Eßl. Öl
3 Teel. Weinessig
1/8 l Portwein
je 1 gute Prise Salz und weißer Pfeffer
1/2 Bund Estragon
1 Karton Kresse

Den Eisbergsalat putzen, waschen, abtropfen lassen und in große Stücke zerreißen. Die ungeschälte Gurkenhälfte waschen, längs halbieren, von den Kernen befreien und in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen, waschen, auf Küchenkrepp trocknen lassen und vierteln, größere Pilze achteln. Die Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Die Eier schälen und in Achtel schneiden. Das Öl mit dem Essig, dem Portwein, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Salatsauce vorsichtig unter die Salatzutaten mischen und den Salat in einer Schüssel anrichten. Den Estragon waschen, abtropfen lassen und hacken. Die Kresse mit einer Küchenschere abschneiden, in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Den gehackten Estragon und die Kresse über den Salat streuen.



Feldsalat mit Orangen

300 g Feldsalat/Nisslsalat
2 Orangen
4 Eßl. Öl
2 Eßl. Weinessig
1/2 Teel. Salz
3 Eßl. Crème fraîche
1 Teel. Limettensaft
2 Eßl. Cognac
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas

Den Feldsalat putzen, in einem Sieb unter fließendem kalten Wasser waschen, dabei jedes Pflänzchen von Sand befreien und gut abtropfen lassen. Die Orangen schälen, die weiße Unterhaut gut entfernen. Die Orangenspalten filetieren, das heißt, das Fruchtfleisch mit einem dünnen scharfen Messer aus den Häuten schneiden. Den Feldsalat in eine Schüssel geben. Das Öl mit dem Essig und dem Salz verrühren. Die Marinade unter den Feldsalat heben und einige Minuten zugedeckt durchziehen lassen. Den Salat in einer Servierschüssel anrichten und mit den Orangenspalten garnieren. Die Crème fraîche mit dem Limettensaft, dem Cognac und den leicht zerdrückten grünen Pfefferkörnern verrühren. Die Sahnesauce in die Mitte des Salates gießen.

Radicchio-Spinat-Salat

1 mittelgroße Staude Radicchiosalat
200 g junger Spinat
1 kleines Glas Artischockenherzen
2 Zwiebeln
1/2 Knoblauchzehe
1 hartgekochtes Ei
5 Eßl. Olivenöl
3 Eßl. Weinessig
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. weißer Pfeffer

Vom Radicchiosalat die äußeren Blätter entfernen, den Strunk abschneiden und auf der Rohkostreibe reiben. Die übrigen Salatblätter voneinander lösen, kalt waschen und gut abtropfen lassen. Den Spinat verlesen, lange Stiele entfernen. Den Spinat unter fließendem kalten Wasser waschen und abtropfen lassen. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Eine Salatschüssel gut mit der Schnittfläche der Knoblauchzehe ausreiben. Die Radicchioblätter, den Spinat und die Artischockenherzen locker einfüllen. Die Zwiebelringe darüberstreuen. Das Ei schälen und hacken. Das Öl mit dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer und dem geriebenen Radicchiostrunk verrühren. Die Marinade über den Salat gießen und vorsichtig unterheben. Zuletzt das gehackte Ei über den Salat streuen.

Bunter Frühlings-Salat

1 Kopfsalat
100 g junger Spinat
je 1/2 Bund Estragon, Dill und Petersilie
1 säuerlicher Apfel
1 Rettich, 1 Zwiebel
2 hartgekochte Eier
1/2 Tasse Weißwein (1/16 l)
2 Eßl. Öl
2 Eßl. Weinessig
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. Zucker
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. weißer Pfeffer

Den Kopfsalat putzen, die Blätter zerkleinern, waschen, abtropfen lassen und trockenschleudern. In eine große Schüssel geben. Den Spinat verlesen und ebenfalls kalt waschen und gut abtropfen lassen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Apfel waschen, abtrocknen und ungeschält in Viertel schneiden. Das Kernhaus entfernen und die Apfelviertel in Scheibchen schneiden. Den Rettich eventuell schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und die Scheiben halbieren. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Eier schälen und achteln. Den Weißwein mit dem Öl, dem Essig, dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Den Spinat, die Zwiebel, den Rettich und den Apfel zu den Kopfsalatblättern geben, die Salatsauce darüberträufeln und alles lokker vermengen. Die Kräuter über den Salat streuen und mit den Eiachteln garnieren.

Roher Champignonsalat

350 g Champignons
75 g Krabben aus der Dose
1 Eßl. Weinessig
1 Eßl. Zitronensaft
3 Eßl. Öl
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
2 Eßl. Sherry
je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch

Die Champignons putzen, waschen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und feinblättrig schneiden. Die Krabben kurz kalt abbrausen und abtropfen lassen. Mit den Champignonscheibchen in einer Schüssel mischen. Den Essig, den Zitronensaft, das Öl, das Salz, den Pfeffer, den Zucker und den Sherry verrühren. Die Sauce unter den Salat mischen. Den Champignonsalat 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Petersilie und Schnittlauch kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Unser Tip

Statt der Krabben können Sie den Salat auch mit Lachsschinkenwürfeln zubereiten. Wenn Sie die Salatsauce etwas milder mögen, ersetzen Sie den Essig durch Ananas- oder Apfelsaft.

Spargelsalat

350 g Spargel
1/2 Teel. Salz
1 Stück Würfelzucker
3 Tomaten
4 hartgekochte Eier
5 Eßl. Öl
3 Eßl. Weinessig
1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Die Spargelstangen mit einem Spargelschäler dünn von oben nach unten schälen und die holzigen Enden abschneiden. Genügend Wasser in einem flachen breiten Topf mit dem Salz und dem Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel hineinlegen und zugedeckt bei milder Hitze je nach Dicke der Spargelstangen in 20–30 Minuten garen. Die Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden, mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Spargel aus dem Wasser heben, kalt abbrausen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Spargelstangen dann in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Eier schälen und in Achtel schneiden. Die Spargelstücke, die Eispalten und die Tomatenwürfel auf einer Platte gefällig anrichten. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Den Salat mit der Sauce beträufeln und zugedeckt im Kühlschrank 20 Minuten durchziehen lassen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, feinschneiden und vor dem Servieren über den Spargelsalat streuen.

Leichte Salate

Gurkensalat moderne Art

1 Salatgurke
4 Eßl. Joghurt
1 Eßl. Weinessig
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Dill
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze schwarzer Pfeffer

Die Gurke waschen und abtrocknen. Ungeschält in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben dann in gleich dünne Stifte. Die Gurkenstifte in eine Schüssel geben. Den Joghurt mit dem Essig verrühren. Die Knoblauchzehe schälen und mit der Knoblauchpresse in die Joghurtsauce drücken. Die Zwiebel schälen und in die Joghurtsauce reiben. Den Dill waschen und abtropfen lassen. Einen kleinen Zweig zurückbehalten, den restlichen Dill kleinschneiden. Die Joghurtsauce mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Dill verrühren. Unter die Gurkenstifte mischen. Den Salat mit dem zurückbehaltenen Dillzweig garnieren.

Unser Tip

Nur zarte Frühjahrs- oder Treibhausgurken können Sie mit der Schale verarbeiten. Im Hochsommer, wenn die Gurkenschale dicker und gröber ist, sollten Sie die Gurke – der besseren Verdaulichkeit wegen – schälen.

Selleriesalat

1 große Sellerieknolle (400 g)
1 Zitrone
3 Eßl. Olivenöl
1 Eßl. Weinessig
je 1/4 Teel. Salz und Zucker
1/2 Kasten Kresse

Den Sellerie unter fließendem kalten Wasser bürsten und mit einem Messer schälen. Noch einmal gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Sellerieknolle dann in handliche Stükke schneiden und auf einer Rohkostreibe in dünne Streifen raspeln. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Sellerie in einer Schüssel mischen, damit sich der Sellerie nicht dunkel verfärbt. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Zucker verrühren. Die Sauce unter den Salat heben und diesen zugedeckt 20 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Kresse mit einer Küchenschere kurz abschneiden, in einem Sieb unter fließendem kalten Wasser waschen und abtropfen lassen. Den Selleriesalat vor dem Servieren mit den Kressespitzen bestreuen.

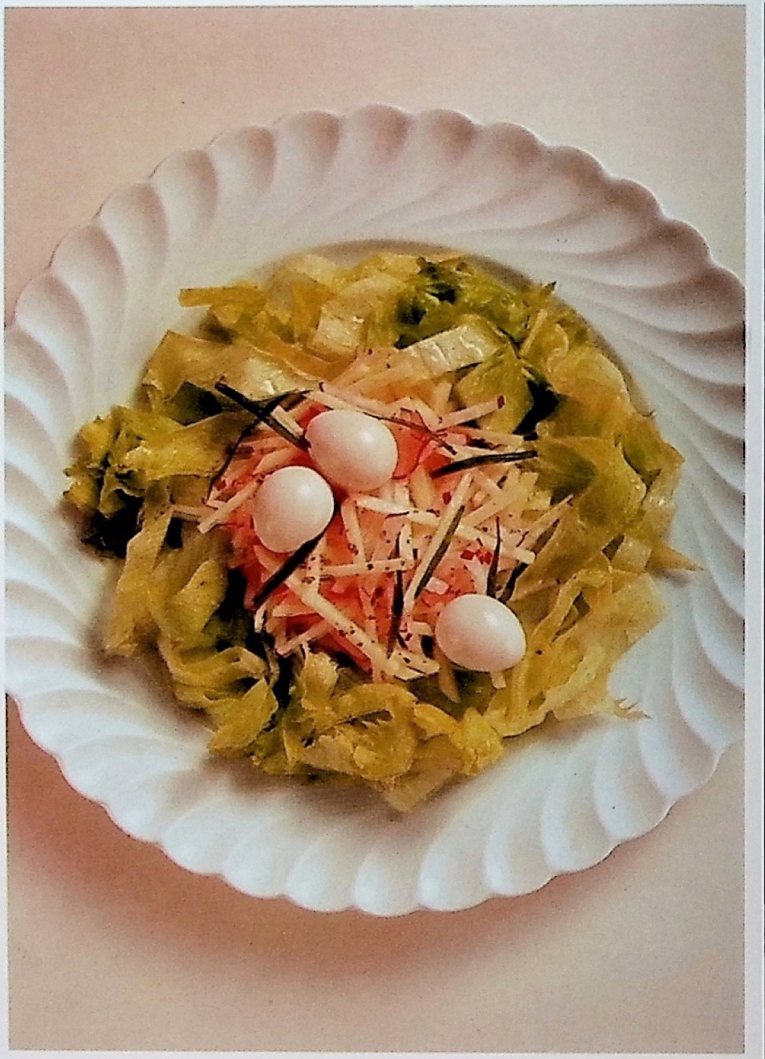
Unser Tip

Wenn Ihnen roher Sellerie zu schwer verdaulich erscheint, können Sie die geschälte, gewaschene Knolle 20–30 Minuten in Salzwasser bei milder Hitze kochen, dann erkalten lassen und in bleistiftdicke Streifen schneiden.

Pilzsalat im Tomatenring

50 g getrocknete Morcheln
6 schnittfeste Tomaten
1 Teel. Salz
2 Eßl. Zitronensaft
6 Eßl. Öl
200 g Champignons
150 g Steinpilze, 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
8 Blättchen Basilikum
1/4 Teel. weißer Pfeffer

Die Morcheln in lauwarmem Wasser 2–3 Stunden einweichen. Die Tomaten waschen, abtrocknen, in dünne Scheiben schneiden und eine flache Schüssel damit auslegen. 1/2 Teelöffel Salz mit 1 Eßlöffel Zitronensaft und 2 Eßlöffel Öl verrühren, über die Tomatenscheiben träufeln und diese 20 Minuten zugedeckt durchziehen lassen. Die Pilze putzen, waschen und abtrocknen. Die Champignons in Scheiben, die Steinpilze in Stückchen schneiden. Die Morcheln der Länge nach halbieren. Die Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und auspressen. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse zum Zwiebelsaft pressen. Die Basilikumblättchen waschen und abtropfen lassen. Das restliche Salz mit dem restlichen Zitronensaft, dem Pfeffer, dem restlichen Öl und dem Zwiebel-Knoblauch-Saft verrühren. Die Tomaten ringförmig auf vier Portionstellern anrichten, die Pilze mischen und in die Mitte geben. Die Salatsauce über die Pilze gießen. Den Pilzsalat im Tomatenring mit den Basilikumblättchen verzieren.



Apfelsalat mit Wachteleiern

1/2 Kopf Eisbergsalat
2 Teel. Zitronensaft
1/4 Teel. Salz
1/4 Knoblauchzehe
2 Eßl. Cognac
1 Eßl. Öl
2 säuerliche Äpfel
1 Bund Radieschen
1/3 Teel. getrockneter grüner Pfeffer
1/2 Bund Petersilie
8 Blättchen Estragon
2 Eßl. Estragonessig
1/2 Teel. Salz
12 Wachteleier aus dem Glas

Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen, in einem Küchentuch trockenschleudern und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Den Zitronensaft mit dem Salz verrühren. Den Knoblauch zerdrücken, mit dem Cognac und dem Öl zum Zitronensaft geben. Die Sauce unter den Eisbergsalat mischen und diesen zugedeckt 15 Minuten durchziehen lassen. Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kernhaus befreien und in Streifen schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in Streifchen schneiden. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und feinschneiden. Den Pfeffer und die Kräuter mit dem Estragonessig und dem Salz verrühren. Mit den Apfel- und den Radieschenstreifen mischen. Den Eisbergsalat ringförmig auf vier Portionstellern anrichten, den Apfelsalat in die Mitte geben. Mit jeweils 3 Wachteleiern belegen.

Bohnensalat mit Krabben

150 g Krabben, tiefgefroren oder aus der Dose
200 g feine grüne Bohnen
2 Limetten
2 Schalotten
1/2 Bund Petersilie
je 3 Blättchen Pfefferminze und Basilikum
3 Eßl. Weinessig
1/2 Teel. Salz
2 Schnapsgläser Sherry (4 cl)
4 Eßl. Olivenöl
1 Messerspitze Cayennepfeffer

Die tiefgefrorenen Krabben aus der Verpackung nehmen und zugedeckt auftauen lassen. Krabben aus der Dose kurz abbrausen und abtropfen lassen. Die Bohnen waschen und die Stielenden kürzen. 3/4 l Salzwasser zum Kochen bringen. Die Bohnen darin in einem Drahtkörbchen 8 Minuten blanchieren. In eiskaltes Wasser tauchen und auf einem Küchentuch abtropfen und erkalten lassen. Die Limetten warm waschen, abtrocknen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und feinhacken. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Essig mit dem Salz, dem Sherry, dem Öl, dem Cayennepfeffer, den Schalotten und den Kräutern verrühren. Die Limettenscheiben kranzförmig auf vier Portionstellern anrichten, zu je einem Teil mit den grünen Bohnen und den Krabben belegen. Mit der Kräutersauce beträufeln.

Hühnerbrust im Salatbett

1 l Knochenbrühe
2 Poulardenbrüste
3 mittelgroße Möhren
1 Tasse ausgehülste Erbsen
2 Stauden Radicchiosalat
je 1/4 Teel. Salz und Pfeffer
4 Eßl. Crème fraîche
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. Weinbrand
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer

Die Knochenbrühe zum Kochen bringen, die Poulardenbrüste darin zugedeckt in 15 Minuten garen. Dann herausnehmen und erkalten lassen. Die Möhren unter fließendem kalten Wasser bürsten, wenn nötig schaben und der Länge nach in feine Streifen schneiden. 3/4 l Salzwasser zum Kochen bringen, die Möhrenstreifen und die Erbsen darin in einem Drahtkörbchen 3 Minuten blanchieren. Dann in eiskaltes Wasser tauchen und auf einem Küchentuch abtropfen und erkalten lassen. Den Radicchio vom Strunk befreien, die Blätter waschen, abtropfen lassen und in einem Küchentuch trockenschleudern. Die kleineren Radicchioblätter kranzförmig auf vier Portionstellern anrichten. Die Poulardenbrüste in Scheiben schneiden, mit den Möhrenstreifen und den Erbsen auf den Salatblättern anrichten. Mit dem Salz und dem Pfeffer bestreuen. Die Crème fraîche mit dem Zitronensaft, dem Weinbrand, dem Salz und dem weißen Pfeffer verrühren. Die Sahnesauce über die Hühnerfleisch-Gemüse-Mischung gießen.

Eisbergsalat mit garnierten Eiern

4 Eier
1 Kopf Eisbergsalat
1/2 Becher Joghurt
2 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. mittelscharfer Senf
1/2 Teel. Zitronensaft
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer
1/2 rote Paprikaschote
8 gefüllte Oliven
50 g deutscher Kaviar

Die Eier in 10–12 Minuten hartkochen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und erkalten lassen. Die schlechten Blätter vom Eisbergsalat entfernen, den Strunk kürzen und den Salatkopf vierteln. Die Salatviertel gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Den Joghurt mit der Mayonnaise, dem Senf, dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Paprikaschote von weißen Rippen und Kernen befreien und waschen. Die Schotenhälfte kleinwürfeln. Die Oliven halbieren. Jedes Salatviertel mit dem Senf-Dressing überziehen und mit Paprikawürfeln bestreuen. Die Eier halbieren, mit dem Kaviar und den Oliven garnieren und gefällig neben den Eisbergsalatvierteln anrichten.

Unser Tip
Statt der garnierten Eier können Sie auch gefüllte Eier zum Salat reichen. Rezepte finden Sie im Kapitel »Eier raffiniert serviert« (Seiten 166–169).

Thunfischsalat

400 g Thunfisch aus der Dose
18 gefüllte Oliven
je 1 Tasse Perlzwiebeln und rote Bete aus dem Glas
4 Eßl. Mayonnaise
1 Becher Joghurt oder 1/8 l saure Sahne
1/4 Teel. Salz
1/2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
3 Eßl. Tomatenketchup
1 hartgekochtes Ei
4 Zweige Dill

Den Thunfisch aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen. Den Thunfisch mit 2 Gabeln in Stücke zerpflücken und in eine Schüssel geben. 10 Oliven in sehr dünne Scheibchen schneiden, die restlichen Oliven halbieren und beiseite stellen. Die Perlzwiebeln kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die roten Bete in Streifen schneiden. Die Olivenscheibchen, die Perlzwiebeln und die rote-Bete-Streifen zum Thunfisch geben. Die Mayonnaise mit dem Joghurt oder der sauren Sahne, dem Salz, dem Paprika und dem Ketchup verrühren. Die Thunfisch-Gemüse-Mischung locker mit der Sauce mischen. Den Thunfischsalat auf Portionstellern anrichten. Das Ei achteln. Jede Salatportion mit 2 Eispalten, 4 halben Oliven und 1 Dillzweig garnieren.

Unser Tip
Besonders mild schmeckt der Salat statt mit Perlzwiebeln und Oliven mit Bananenwürfeln und Chicoréestreifen.

Salat als Mahlzeit

Gurkensalat mit Krabben

250 g Krabben, tiefgefroren oder aus der Dose
1 Salatgurke
2 Eßl. Weinessig
je 1 gute Prise weißer Pfeffer und Salz
1/2 Teel. abgeriebene Zitronenschale
1/2 Teel. Zucker
3 Eßl. Öl
1/2 Kästchen Kresse

Die tiefgefrorenen Krabben aus der Verpackung nehmen und zugedeckt bei Raumtemperatur auftauen lassen. Die Krabben aus der Dose auseinanderzupfen, in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Gurke waschen, abtrocknen und längs halbieren. Mit einem spitzen Löffel die Kerne herauskratzen und die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden. Die Krabben und die Gurkenscheiben in einer Schüssel mischen. Den Essig mit dem Pfeffer, dem Salz, der Zitronenschale und dem Zucker verrühren. Das Öl zufügen. Die Sauce unter die Krabben-Gurken-Mischung heben. Den Salat zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde durchziehen lassen. Die Kresse mit einer Küchenschere abschneiden, in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Salat vor dem Servieren mit der Kresse bestreuen.

Hühnersalat exquisit

1 Tasse tiefgefrorene Erbsen
600 g gegartes Hühnerfleisch
100 g Spargelspitzen aus der Dose
100 g Champignons
100 g Ananas, frisch oder aus der Dose
4 Eßl. Mayonnaise
6 Eßl. Joghurt
2 Eßl. Cognac
1 Teel. Zitronensaft
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer, Zucker und Currypulver
1 Limette
4 Zweige Dill

Die tiefgefrorenen Erbsen in 1/4 l kochendes Salzwasser schütten und zugedeckt 5 Minuten darin kochen lassen. Das Hühnerfleisch von Haut und Knochen lösen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Spargelspitzen abtropfen lassen und halbieren. Die Champignons waschen, putzen und feinblättrig schneiden. Die Ananas in kleine Stücke schneiden. Die Erbsen abtropfen lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Cognac, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer, dem Zucker und dem Curry verrühren. Die Salatsauce über die Hühnerfleisch-Gemüse-Mischung gießen und locker untermengen. Den Salat zugedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Limette warm waschen, abtrocknen und aus der Mitte 4 hauchdünne Scheibchen schneiden. Den Salat auf vier Portionstellern anrichten. Jede Portion mit 1 Limettenscheibe und 1 Dillzweig garnieren.

Salat als Mahlzeit

Schweizer Salat

200 g Emmentaler Käse
200 g gekochter Schinken
200 g Sauerkirschen
2 Stangen Staudensellerie
250 g gekochte kleine Nudeln
2 Eßl. Weinessig
3 Eßl. Öl, 1 Eigelb
je 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprikapulver, scharf, Zucker und Knoblauchpulver
50 g Walnußkerne

Den Käse und den Schinken würfeln. Die Kirschen waschen und entkernen. Den Sellerie waschen und in 2 cm dicke Scheibchen schneiden. Den Käse, den Schinken, den Sellerie und die kalt abgebrausten Nudeln in einer Schüssel mischen. Den Essig mit dem Öl, dem Eigelb und den Gewürzen verrühren und unter die Salatzutaten heben. Den Salat mit den Walnußkernen und den Sauerkirschen bestreuen.

Bunter Reissalat

3 Tassen tiefgefrorenes gemischtes Sommergemüse
200 g Kochsalami im Stück
1 Apfel, 1/4 Sellerieknolle
3 Tassen gekochter kalter Reis
1 Becher Joghurt
2 Eßl. Zitronensaft, 3 Eßl. Öl
je 1 Messerspitze Salz und Pfeffer
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter

Das Gemüse nach Vorschrift garen und abtropfen lassen. Die Kochsalami, den Apfel und den Sellerie würfeln. Den Reis mit den vorbereiteten Zutaten mischen. Den Joghurt mit dem Zitronensaft, dem Öl, dem Salz, dem Pfeffer und den Kräutern verrühren. Die Sauce unter den Reissalat heben.

Salat als Mahlzeit

Kartoffel-Wurst-Salat

250 g tiefgefrorene Bohnen
250 g Schinkenwurst im Stück
400 g gekochte Kartoffeln
1 Bund Radieschen
2 kleine Zwiebeln
1 Bund Petersilie
1 Eßl. mittelscharfer Senf
2 Eßl. Weinessig
2 Eßl. Öl
2 Eßl. Sahne
1 Eigelb
je 1 Messerspitze Salz, weißer Pfeffer und Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch

Die gefrorenen Bohnen nach Vorschrift garen, dann abtropfen lassen. Die Schinkenwurst in Streifen, die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und in Scheibchen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Petersilie feinhacken. Alle vorbereiteten Salatzutaten in einer Schüssel mischen. Für die Salatsauce den Senf, den Essig, das Öl, die Sahne und das Eigelb gut verrühren. Die Senfsauce mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker würzen und mit dem Zitronensaft abschmecken. Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Salatsauce über die gemischten Zutaten gießen und alles gut vermengen. Zuletzt den Schnittlauch unter den Salat heben. Den Kartoffel-Wurst-Salat zugedeckt 10 Minuten durchziehen lassen und auf Portionstellern anrichten.

Würziger Maissalat

200 g Fleischwurst
200 g Goudakäse
2 kleine Zwiebeln
je 1 rote und grüne Paprikaschote
4 schnittfeste Tomaten
1 Gewürzgurke
290 g Maiskörner aus der Dose
2 Eßl. Weinessig
3 Eßl. Öl
1/2 Teel. milder Senf
je 1 Messerspitze Paprikapulver, edelsüß, Salz und schwarzer Pfeffer
je 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer

Die Wurst und den Käse in gleich große Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, von dem Blütenansatz, Rippen und Kernen befreien, waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Die Tomaten und die Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Die Maiskörner gut abtropfen lassen. Alle vorbereiteten Salatzutaten in einer Schüssel locker mischen. Den Essig mit dem Öl, dem Senf, dem Paprika, dem Salz, dem Pfeffer, dem Zucker und dem Cayennepfeffer verrühren. Die Sauce unter den Salat heben und diesen zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten durchziehen lassen. Den Maissalat nochmals abschmecken und auf vier Portionstellern anrichten.

Balkan-Salat

je 1 grüne, rote und gelbe Paprikaschote
1 große rote Zwiebel
150 g Schafkäse
2 Eßl. Weinessig
4 Eßl. Olivenöl
je 1 gute Prise Salz und weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Messerspitze getrockneter Oregano

Von den Paprikaschoten die Blütenansätze entfernen. Die Schoten waschen, abtrocknen und in dünne Ringe schneiden. Aus den Schotenringen die Rippen und Kerne entfernen. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in möglichst dünne Ringe schneiden. Den Käse zerbröckeln. Die Salatzutaten locker in einer Schüssel mischen. Den Essig mit dem Öl, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker gut verrühren. Zuletzt den Oregano unterrühren. Die Salatsauce über den Salat träufeln. Den Balkan-Salat zugedeckt einige Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen.

Unser Tip

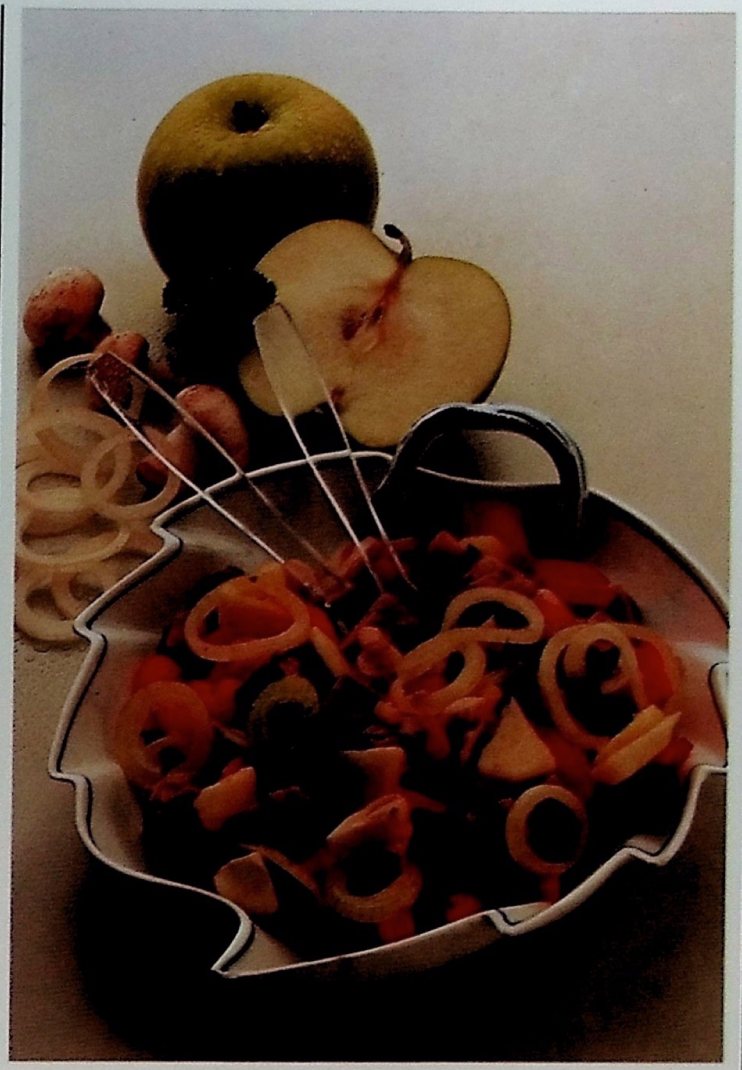
Paprikaschoten im Salat werden bekömmlicher, wenn man die Schotenringe oder -streifen 3 Minuten in kochendem Wasser blanchiert. Anschließend in Eiswürfelwasser tauchen und abtropfen lassen.

Geflügelsalat mit Schinken und Käse

1 kleiner Kopfsalat
2 feste Tomaten
2 gekochte Hühnerbrüste
1 dicke Scheibe gekochter magerer Schinken (125 g)
1 dicke Scheibe Schweizer Käse (125 g)
1 Knoblauchzehe
1 Eigelb
je 1 gute Prise Salz und Zucker
1/8 l Öl, 1 Eßl. Zitronensaft
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Messerspitze scharfer Senf
etwas Petersilie

Die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten häuten und in Scheiben schneiden. Die Hühnerbrüste, den Schinken und den Käse in gleich große Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe halbieren und eine Salatschüssel mit den Schnittflächen ausreiben. Die Salatschüssel dann mit den Salatblättern auslegen. Die Tomatenscheiben, die Schinken-, die Geflügel- und die Käsestreifen locker auf dem grünen Salat verteilen. Das Eigelb mit dem Salz und dem Zucker mit dem Schneebesen oder dem Elektroquirl schlagen, bis es beginnt, dicklich zu werden. Tropfenweise das Öl unter das Eigelb rühren. Öl und Eigelb sollten die gleiche Temperatur haben. Sobald die Mayonnaise beginnt, steif zu werden, den Zitronensaft, den Pfeffer und den Senf unterrühren. Die Mayonnaise kräftig abschmecken und gesondert zum Salat reichen. Den Salat mit gewaschenen Petersilieblättchen verzieren.

Salat als Mahlzeit



Reissalat mit Thunfisch

125 g Langkornreis
150 g Thunfisch aus der Dose
100 g Perlzwiebeln aus dem Glas
1 rote Paprikaschote
6 Eßl. Salatmayonnaise
2 Eßl. kleine Kapern
2 Eßl. Kapernflüssigkeit
je 1 gute Prise Salz und weißer Pfeffer
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Den Reis nach Vorschrift kochen, dann kalt abbrausen, abtropfen und erkalten lassen. Den Thunfisch aus der Dose nehmen, gut abtropfen lassen und in kleine Stücke zerpflükken. Die Perlzwiebeln abtropfen lassen. Die Paprikaschote waschen, halbieren und den Blütensansatz, Rippen und Kerne entfernen. Die Schotenhälften würfeln. Die Mayonnaise mit den Kapern, der Kapernflüssigkeit, dem Salz, dem Pfeffer und der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Die Mayonnaisesauce mit dem Reis, dem Thunfisch, den Perlzwiebeln und der Paprikaschote mischen. Den Salat einige Minuten zugedeckt durchziehen lassen.

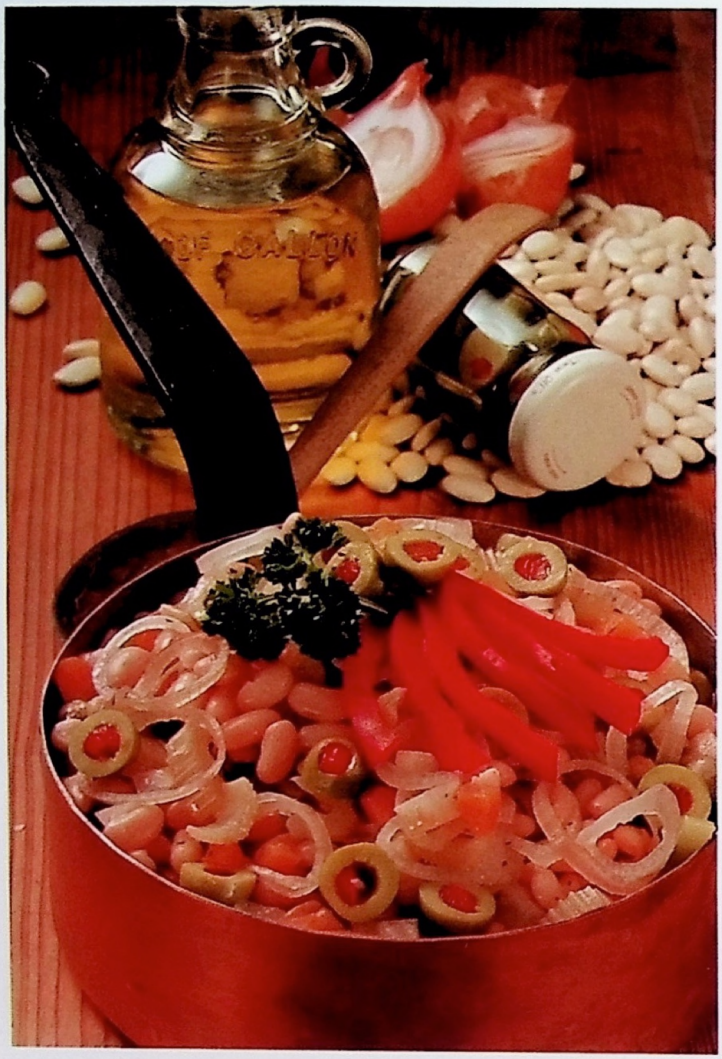
Unser Tip

Reis für Salate können Sie mit dem Reis für eine andere Mahlzeit garen und zugedeckt 3–4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Pikanter Rindfleischsalat

500 g gekochtes mageres Rindfleisch
2 kleine Zwiebeln
2 Gewürzgurken
2 mittelgroße gekochte Möhren
1 rote Paprikaschote
100 g Champignons
1 großer Apfel
1/2 Bund Petersilie
6 Eßl. Gewürzgurkenwasser
6 Eßl. Öl
1 Teel. Worcestersauce
1 Prise Knoblauchsalz
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer

Das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Gewürzgurken dünn schälen und mit den gekochten Möhren in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote waschen, abtrocknen, halbieren, von dem Blütenansatz, Rippen und Kernen befreien und die Schotenhälften in Streifen schneiden. Die Champignons waschen, abtropfen lassen, putzen und vierteln, größere Pilzköpfe achteln. Den Apfel schälen, achteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelachtel in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Das Gurkenwasser mit dem Öl, der Worcestersauce, dem Knoblauchsalz, dem Pfeffer und der Petersilie verrühren. Alle Salatzutaten locker in einer Schüssel mischen, mit der Salatsauce beträufeln und zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde durchziehen lassen.



Salat aus weißen Bohnen

250 g weiße Bohnen
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. getrockneter Thymian
1 Stange Staudensellerie
1/4 kleine Sellerieknolle
1 mittelgroße Möhre
2 kleine Zwiebeln
1/4 Teel. Salz
20 gefüllte Oliven
6 Eßl. Öl
4 Eßl. Weinessig

Die weißen Bohnen verlesen, waschen und gut mit kaltem Wasser bedeckt mindestens 12 Stunden einweichen. Die Bohnen danach im Einweichwasser mit dem Salz und dem Thymian zugedeckt bei milder Hitze 1 Stunde kochen lassen. Den Staudensellerie waschen, abtrocknen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Knollensellerie schälen und mit der gewaschenen Möhre in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Gemüse mischen, mit dem Salz bestreuen und in 1–1 1/2 Tassen Wasser zugedeckt in 15–20 Minuten garen. Die Bohnen und das Gemüse jeweils in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Die Oliven halbieren. Das Öl mit dem Essig verrühren. Die Bohnen mit dem Gemüse lokker in einer Schüssel vermengen. Die Öl-Essig-Mischung darüberträufeln und die Oliven auf den Salat streuen. Den Salat zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Anrichten nach Belieben mit einigen Streifen rotem Paprika aus dem Glas und etwas Petersilie garnieren.

Kartoffelsalat mit Creme-Dressing

1 kg Salatkartoffeln
1 dicke Scheibe gekochter Schinken (125 g)
2 Gewürzgurken
1 Apfel
2 Schalotten
5 Eßl. Öl
4 Eßl. Weinessig
1 Eigelb
2 Becher Crème fraîche
1/2 Teel. Salz
1 gute Prise weißer Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen oder bürsten und mit der Schale in Salzwasser 25–30 Minuten kochen lassen. Die Kartoffeln dann abgießen und sofort unter fließendem kalten Wasser abschrecken. Den Schinken in Streifen schneiden, die Gewürzgurken in Scheiben. Den Apfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in Scheiben schneiden, die Apfelscheiben dann in Streifen. Die Schalotten schälen und feinhacken. Die erkalteten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl mit dem Essig, den feingehackten Schalotten, dem Eigelb, der Crème fraîche, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Alle Salatzutaten locker in einer Schüssel mischen und das Creme-Dressing unterheben. Den Kartoffelsalat zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Salat vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Salat als Mahlzeit

Wurstsalat im Mai

2 Eier
1/2 Kopfsalat
1/2 Kopf römischer Salat
1 Bund Radieschen
1 Bund Frühlingszwiebeln
125 g Schinkenwurst oder Fleischwurst in dünnen Scheiben
125 g Mortadella
2 Bund gemischte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Dill und Liebstöckel
4 Eßl. Weinessig
6 Eßl. Öl
je 1 gute Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker
4 Eßl. Salatmayonnaise

Die Eier in 10 Minuten hartkochen, dann kalt abschrecken, schälen und erkalten lassen. Den Kopfsalat und den römischen Salat von den Strünken befreien, die Blätter waschen und gut abtropfen lassen. Die Radieschen putzen, waschen, abtrocknen und in dünne Scheibchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln vom Wurzelende befreien, waschen, abtrocknen und in feine Ringe schneiden. Die Schinkenwurst- oder Fleischwurstscheiben halbieren. Die Mortadella in Streifen schneiden. Die Eier achteln. Eine Platte mit den Salatblättern auslegen und alle vorbereiteten Zutaten gefällig darauf verteilen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen, ein Sträußchen davon zurückbehalten und den Rest feinschneiden. Den Essig mit dem Öl, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker gut verrühren. Die Kräuter unter die Salatsauce mischen und diese über den Salat träufeln. In die Mitte der Salatplatte die Salatmayonnaise geben. Den Wurstsalat mit den zurückbehaltenen Kräutern garnieren.

Unser Tip

Wenn Sie denselben Salat im Hochsommer zubereiten, gibt es keine Frühlingszwiebeln mehr. Nehmen Sie dafür eine große Zwiebel und reichern Sie den Salat durch 2 gehäutete, in Achtel geschnittene Tomaten und 100 g feine grüne Bohnen – in wenig Salzwasser gegart – an.
Im Herbst, wenn es keinen römischen Salat mehr gibt, mischen Sie eine Handvoll Kresse unter den Salat. Verwenden Sie statt der Frühlingszwiebeln eine große milde Gemüsezwiebel.

Sauerkraut-salat-Varianten

Sauerkrautsalat mit Räucherfisch

500 g Sauerkraut
1 kleine rote Paprikaschote
1 großer Apfel
200 g geräucherter Thunfisch
1 Tasse kleingewürfelter Sellerie aus dem Glas
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
10 gefüllte Oliven
200 g Schillerlocken
1/2 Teel. Salz
3 Eßl. Öl
Saft von 1 Zitrone
1 Messerspitze Zucker

Das Sauerkraut in eine große Schüssel geben und mit 2 Gabeln auseinander zupfen. Die Paprikaschote halbieren, von den Rippen und Kernen befreien, die Schotenhälften waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel ungeschält würfeln. Den Thunfisch abtropfen lassen, das Öl auffangen und den Thunfisch in gleich große Stücke teilen. Die Thunfischstücke, die Selleriewürfel, die Paprikaschote, den Apfel und den grünen Pfeffer zum Sauerkraut geben. Die Oliven halbieren. Die Schillerlocken in Scheiben schneiden und mit den Oliven ebenfalls zum Sauerkraut geben, alles gut mischen. Das Öl vom Thunfisch mit dem Salz, dem frischen Öl, dem Zitronensaft und dem Zucker verrühren. Die Sauce unter den Salat mischen und diesen zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten durchziehen lassen.

Sauerkrautsalat mit Kasseler

500 g Sauerkraut
300 g geräuchertes Kasseler
4 Scheiben Ananas aus der Dose
5 Eßl. Ananassaft
1 Eßl. Honig, 2 Eßl. Öl
1 Teel. Zitronensaft
1 Prise Salz

Das Sauerkraut in eine große Schüssel geben und auseinanderzupfen. Das Kasseler in kleine Würfel, die Ananasscheiben in Stücke schneiden. Das Kasseler und die Ananasstücke unter das Sauerkraut heben. Den Ananassaft erwärmen und den Honig darin auflösen. Das Öl, den Zitronensaft und das Salz in den Ananassaft rühren. Die Sauce unter den Salat heben und diesen zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten durchziehen lassen.

Sauerkrautsalat mit Früchten

500 g Sauerkraut
150 g Weintrauben
2 kleine Äpfel, 1 große Birne
1 kleine Zwiebel
Saft von 1 Zitrone
je 1/4 Teel. Salz und Zucker
2 Eßl. Preiselbeerkompott

Das Sauerkraut auseinanderzupfen. Die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Die Äpfel und die Birne vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Fruchtviertel in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, würfeln und mit dem Obst unter das Sauerkraut mischen. Den Zitronensaft mit dem Salz und dem Zucker verrühren, unter den Salat heben und diesen zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen, dann mit dem Preiselbeerkompott mischen.

Salat als Mahlzeit

Zervelatwurstsalat

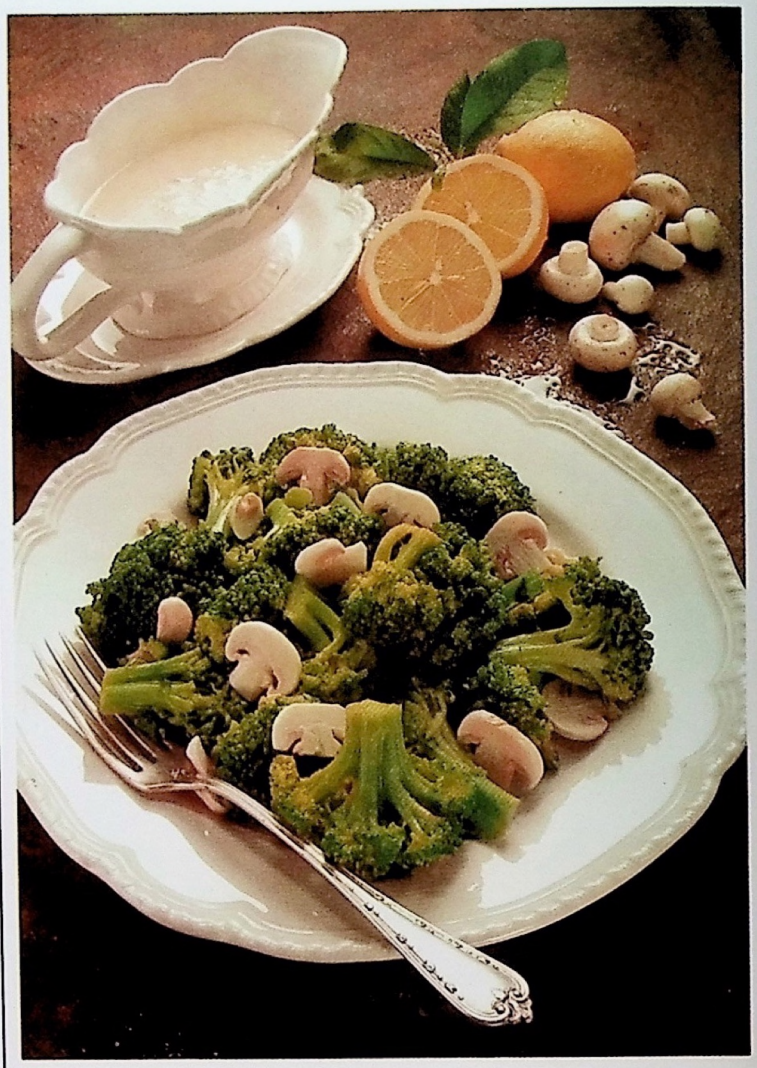
300 g Zervelatwurst im Stück
je 1 rote und grüne Paprikaschote
3 mittelgroße Tomaten
2 säuerliche Äpfel
2 Gewürzgurken
4 Eßl. Salatmayonnaise
1 Eßl. Zitronensaft
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1/4 Teel. weißer Pfeffer
1 Messerspitze Senfpulver

Die Haut von der Wurst abziehen und die Zervelat in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, diese dann in dünne Streifen. Die Paprikaschoten halbieren, von dem Blütenansatz, Rippen und Kernen befreien, die Schotenhälften waschen, abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und halbieren. Die Kerne aus den Tomaten entfernen und die Tomaten vierteln. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in Würfel schneiden. Alle vorbereiteten Salatzutaten mischen und auf 4 Portionstellern verteilen. Die Gewürzgurken dünn schälen und sehr fein würfeln. Die Mayonnaise mit dem Zitronensaft, dem Paprikapulver, dem Pfeffer, dem Senfpulver und den Gurkenwürfeln mischen. Die Mayonnaisesauce auf den Salatportionen verteilen.

Fleischsalat Sevilla

150 g kalter Schweinebraten
150 g kaltes Roastbeef
1 dicke Scheibe gekochter Schinken (125 g)
2 grüne Paprikaschoten
4 mittelgroße Tomaten
je 10 schwarze und grüne Oliven
1 Zwiebel
100 g Perlzwiebeln aus dem Glas
4 Eßl. Öl
2 Eßl. Weinessig
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Den Schweinebraten, das Roastbeef und den Schinken in gleich große Streifen schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, von dem Blütenansatz, Rippen und Kernen befreien. Die Schotenhälften waschen, abtrocknen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und halbieren. Die Kerne entfernen und die Tomatenhälften vierteln. Die Oliven halbieren und entkernen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Perlzwiebeln abtropfen lassen. Alle vorbereiteten Salatzutaten in einer Schüssel gut mischen. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Sauce unter die Salatzutaten mengen. Den Fleischsalat auf 4 Portionstellern anrichten. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, kleinschneiden und über den Salat streuen.



Erbsensalat

4 Eier
300 g tiefgefrorene junge Erbsen (Iglo)
4 feste Tomaten
200 g Champignons
200 g grüne Weintrauben
200 g gekochter Schinken
4 Eßl. Weinessig
je 1 Prise Salz und Pfeffer
4 Eßl. Öl
1 Päckchen tiefgefrorene Petersilie (Iglo)
4 Eßl. Mayonnaise
4 Eßl. Tomatenketchup
6 Eßl. Sahne
je 1 Prise Salz und Pfeffer

Die Eier in 10 Minuten hartkochen, kalt abschrecken, schälen und erkalten lassen. Die gefrorenen Erbsen in 1/8 l kochendem Salzwasser zugedeckt in 3–4 Minuten garen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Tomaten häuten, in Achtel schneiden und entkernen. Die Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Die Weintrauben waschen, häuten, halbieren und entkernen. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Erbsen, die Tomaten, die Pilze, die Weintrauben und den Schinken in einer Schüssel locker mischen. 2 Eßlöffel Essig mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Öl verrühren und über den Salat träufeln. Den Salat 15 Minuten zugedeckt durchziehen lassen. Die Eier achteln und auf dem Salat anrichten. Die Petersilie über den Salat streuen. Die Mayonnaise mit dem Ketchup, dem restlichen Essig, der Sahne, dem Salz und dem Pfeffer verrühren und getrennt zum Salat reichen.

Broccolisalat

600 g tiefgefrorener Broccoli (Iglo)
je 1/16 l Weinessig und Weißwein
2 Eßl. Chartreuse (Kräuterlikör)
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1/16 l Biskinöl
1 Eigelb
1 Teel. Estragonsenf
1/2 Teel. Senfpulver
1 Teel. Zitronensaft
1 Spritzer Worcestersauce
1 Prise Salz
1/8 l Biskinöl
125 g Champignons
1 Teel. Zitronensaft

Den tiefgefrorenen Broccoli in 1/4 l kochendes Salzwasser legen und zugedeckt bei milder Hitze 8 Minuten kochen lassen, dann in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Den Essig, den Weißwein, den Likör, das Salz, den Pfeffer und das Öl verrühren. Den erkalteten Broccoli in kleine Stücke schneiden, mit der Salatsauce mischen und zugedeckt 1 Stunde durchziehen lassen. Das Eigelb mit dem Senf, dem Senfpulver, dem Zitronensaft, der Worcestersauce und dem Salz verrühren. Zunächst das Öl tropfenweise, später in einem dünnen Strahl mit dem Schneebesen oder dem Elektroquirl unter die Eigelbmischung rühren. Die Champignons waschen, putzen, blättrig schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Broccolisalat auf einer Platte anrichten, mit den Champignons bestreuen. Die Mayonnaise gesondert zum Salat reichen.

Salat als Mahlzeit

Salatplatte mit Lachs

300 g tiefgefrorene Prinzeßbohnen (Iglo)
4 Tomaten
1 kleiner Kopfsalat
1 Staude Radicchiosalat
1 Zwiebel
1 kleines Glas Cornichons
200 g Crab Meat (Krabbenfleisch) aus der Dose
1 Knoblauchzehe
100 g geräucherter Lachs in dünnen Scheiben
4 Eßl. Weinessig
1 Teel. scharfer Senf
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. schwarzer Pfeffer
1/2 Teel. getrockneter Oregano
1 Eßl. tiefgefrorene Petersilie (Iglo)
6 Eßl. Olivenöl

Die Bohnen in 1/8 l kochendem Salzwasser zugedeckt 8 Minuten dünsten. Abtropfen und erkalten lassen. Die Tomaten häuten, in Achtel schneiden und entkernen. Die Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in Ringe, die Cornichons in Streifen schneiden. Das Crab Meat zerteilen und dabei harte Stückchen entfernen. Die Knoblauchzehe schälen und feinhacken. Eine Salatschale mit den Salatblättern auslegen. Die Prinzeßbohnen darauf anrichten, die anderen Salatzutaten und die gerollten Lachsscheiben gefällig neben den Bohnen verteilen. Den Essig mit dem Senf, dem Salz, dem Pfeffer, dem Knoblauch, dem Oregano, der Petersilie und dem Öl verrühren. Die Sauce über den Salat träufeln.

Erbsen-Fisch-Salat

300 g tiefgefrorene junge Erbsen (Iglo)
1 Eßl. Zitronensaft
je 1/16 l Wasser und Weißwein
1/4 Teel. Salz
400 g tiefgefrorene Rotbarschfilets (Iglo)
2 Eier
150 g Staudensellerie
2 mittelgroße Gewürzgurken
1 Kopfsalat
2 Eßl. Mayonnaise
1/2 Becher Joghurt
1/8 l saure Sahne
2 Eßl. Fischsud
je 1 Prise Salz und Pfeffer
2 Tropfen Tabascosauce
1 Eßl. tiefgefrorene Petersilie (Iglo)

Die Erbsen in 4 Minuten dünsten und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Wasser mit dem Weißwein und dem Salz zum Kochen bringen, den gefrorenen Fisch darin zugedeckt in 15 Minuten garen und im Sud abkühlen lassen. Die Eier in 10 Minuten hartkochen, abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Den Sellerie waschen und mit den Gurken in Streifen schneiden. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und eine Salatplatte damit auslegen. Den Fisch in Stücke teilen und mit allen Salatzutaten auf dem Kopfsalat anrichten. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, der sauren Sahne, dem Fischsud, dem Salz, dem Pfeffer, der Tabascosauce und der Petersilie verrühren. Die Sauce über den Salat träufeln. Die Eier in Scheiben schneiden und den Salat damit garnieren.

Gemüsesalat-Platte

1 kleiner Blumenkohl
2 mittelgroße Möhren
je 1 Tasse tiefgefrorene Erbsen und Bohnen
4 kleine gekochte Kartoffeln
100 g Champignons
1 Bund Radieschen
1 Zwiebel
2 hartgekochte Eier
1/2 Bund Petersilie
8 Eßl. Öl, 4 Eßl. Weinessig
1 Eßl. milder Senf
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker
6 gefüllte Oliven
4 Sardellenröllchen

Den Blumenkohl in Röschen zerteilen. Die Möhren schaben, waschen, in Scheiben schneiden und mit dem Blumenkohl in wenig Salzwasser in 20 Minuten garen. Die Erbsen in 4 Minuten und die Bohnen in 8 Minuten in je 1/2 Tasse kochendem Salzwasser garen. Das Gemüse kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die kalten gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, waschen und blättrig schneiden. Die geputzten Radieschen in Scheibchen schneiden, die Zwiebel würfeln. 1 Ei in Scheiben schneiden. Das Gemüse, die Kartoffeln und die Champignons auf einer Platte anrichten und mit den Eischeiben belegen. Die Petersilie kleinschneiden. Das zweite Ei halbieren; das Eigelb zerdrücken, das Eiweiß hakken. Das Öl mit dem Essig, dem Senf, dem Salz, dem Pfeffer, dem Zucker, dem Eigelb, dem Eiweiß und der Petersilie verrühren. Die Sauce über den Salat träufeln. Die Oliven in Scheiben schneiden und mit den Sardellenröllchen auf dem Salat verteilen. Zum Salat frisches Knoblauchbrot reichen (Rezept Seite 41).

Salat als Mahlzeit

Pfifferlingsalat

500 g kleine Pfifferlinge
2 Zweige Thymian
4 Blättchen Basilikum
4 Sardellenfilets
1 Knoblauchzehe
Saft von 1 Zitrone
1 Eigelb
1 Tasse Olivenöl
1 Bund Petersilie

Die Pfifferlinge gründlich putzen, waschen und abtropfen lassen. ½ l Salzwasser mit dem Thymian zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen lassen, die Pilze dann zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 5 Minuten garen. Die Pfifferlinge dann in ein Sieb gießen, gut abtropfen und erkalten lassen. Die Basilikumblättchen kleinschneiden. Die Sardellenfilets und den Knoblauch feinhacken. Die Sardellen mit dem Knoblauch und dem Zitronensaft mischen. Das Eigelb mit dem Schneebesen verquirlen und tropfenweise das Öl unterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Die Sardellensauce und die Basilikumblättchen in die Mayonnaise rühren. Die Pfifferlinge in einer großen Schüssel mit der Sauce mischen und zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Salat vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Dazu schmeckt: Frisch getoastetes Weißbrot, Butter und Hasenpastete oder Hasenparfait (Fertigprodukt).

Reissalat mit Makrele

200 g Langkornreis
4 Tomaten
200 g Makrelenfilets aus der Dose
je ½ Bund Schnittlauch und Petersilie
2 Eßl. Weinessig
1 Teel. milder Senf
je 1 Prise Salz und schwarzer Pfeffer
3 Eßl. Öl
50 g Sardellenröllchen aus der Dose

Den Reis in 3 l sprudelnd kochendes Salzwasser schütten und bei milder Hitze 15 Minuten kochen lassen. Dann den Reis in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. 3 Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten und in Stücke schneiden, diese entkernen. Die Makrelenfilets abtropfen lassen und mit 2 Gabeln in kleine Stücke zerpflücken. Den Reis mit den Tomatenstückchen und den Makrelenfilets in einer Schüssel locker mischen. Den Schnittlauch und die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Essig mit dem Senf, dem Salz und dem Pfeffer gut verrühren. Das Öl zufügen und die Salatsauce unter den Reissalat mischen. Den Salat zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten durchziehen lassen. Die übrige Tomate waschen, abtrocknen lassen und in Scheiben oder Achtel schneiden. Den Salat vor dem Servieren mit der Tomate und den Sardellenröllchen garnieren.

Salatplatte Riviera

250 g Krabben oder Shrimps, tiefgefroren oder aus der Dose
1 Kopfsalat
1 Kästchen Kresse
2 Avocados
6–8 Eßl. Salat-Dressing 1000 Island (Kraft)
4 Scheiben Toastbrot

Die tiefgefrorenen Krabben oder Shrimps zugedeckt auftauen lassen, die Krabben oder Shrimps aus der Dose auseinanderzupfen, in einem Sieb kurz kalt abbrausen und abtropfen lassen. Vom Kopfsalat die schlechten äußeren Blätter entfernen und den Salat in einzelne Blätter zerpflücken. Die Salatblätter gründlich kalt waschen und gut abtropfen lassen. Eine Salatplatte mit den Salatblättern auslegen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden, in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Avocados waschen, abtrocknen, schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf den Salatblättern anrichten. Die Krabben oder die Shrimps in die Mitte der Salatplatte häufeln und mit dem Salat-Dressing überziehen. Die Kresse als Sträußchen neben den Krabben oder Shrimps auf die Salatplatte geben. Die Brotscheiben toasten, diagonal halbieren und zur Salatplatte reichen.

Spargelplatte Gärtnerin Art

1 kg Spargel
1/2 Teel. Salz
1 Stück Würfelzucker
2 Eßl. Weinessig
3 Eßl. Öl
einige Blätter Kopfsalat
2 hartgekochte Eier
1 Kästchen Kresse
8 Eßl. Salat-Dressing Catalina (Kraft)
1 hartgekochtes Eigelb
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter

Den Spargel von oben nach unten schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel mit einem Faden zu 2 oder 3 Bündeln zusammenbinden. 2 l Wasser mit dem Salz und dem Zucker zum Kochen bringen, die Spargelbündel hineinlegen und je nach Dicke der Spargelstangen 20–30 Minuten kochen lassen. Die Spargelbündel dann abtropfen und abkühlen lassen. Die Fäden entfernen. Den Essig mit dem Öl verrühren und über den Spargel träufeln. Den Spargel zugedeckt 15 Minuten durchziehen lassen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und eine große Platte damit auslegen. Die Spargelstangen aus der Marinade heben und auf dem Salat anrichten. Die Eier schälen und vierteln. Die Kresse abschneiden, kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit den Eivierteln auf der Platte anrichten. Das Salat-Dressing über den Spargel träufeln. Das Eigelb hacken und mit den Kräutern über das Dressing streuen.

Salat als Mahlzeit

Salat »Gartenlaube«

1/2 Staude Endiviensalat
100 g Feldsalat/Nisslsalat
1 Kopfsalat
1 kleine Salatgurke
1 Tomate, 1 Avocado
100 g Edelpilzkäse
1 Eßl. Sahne
1 Eßl. Weinessig
5 Eßl. Mayonnaise (Kraft)
je 1 Prise Salz und Zucker
5 Tropfen Tabascosauce
2 Eßl. kleingeschnittener Schnittlauch

Den Endiviensalat putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Salatstreifen in einem Sieb waschen und gut abtropfen lassen. Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Vom Kopfsalat die äußeren kräftig grünen Blätter entfernen und für einen anderen Salat verwenden. Das hellgrüne Innere des Kopfsalates mit dem Herz herauslösen, leicht zerpflücken, waschen und gut abtropfen lassen. Die Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne herausschaben. Die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden. Die Tomate waschen und vierteln. Die Avocado waschen, abtrocknen, halbieren und den Kern auslösen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten gefällig auf einer Salatplatte anrichten. Den Käse durch ein Sieb streichen und mit der Sahne, dem Essig und der Mayonnaise verrühren. Das Dressing mit dem Salz, dem Zucker und der Tabascosauce würzen. In die Mitte der Salatplatte füllen. Das Dressing mit dem Schnittlauch bestreuen.

Salatplatte des Küchenchefs

3 Tomaten
1 kleine Salatgurke
2 hartgekochte Eier
250 g magerer gekochter Schinken in Scheiben
2 kleine rote Zwiebeln
einige Blätter Kopfsalat
1 kleine Staude Endiviensalat oder Eisbergsalat
125 g Emmentaler Käse in Scheiben
1 gute Prise grobgemahlener schwarzer Pfeffer
8 Eßl. Salat-Dressing Italian (Kraft)

Die Tomaten und die Salatgurke waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Eier schälen und feinwürfeln. Den Schinken in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Den Endivien- oder den Eisbergsalat in Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Den Käse in feine Streifen schneiden. Die Tomaten- und die Gurkenscheiben mischen und auf einer Salatplatte anrichten. Die Salatblätter daneben auf die Salatplatte geben. Auf die Salatblätter die Schinkenstreifen und die Zwiebelringe legen und mit dem grobgemahlenen Pfeffer bestreuen. Den Endiviensalat oder Eisbergsalat auf den noch freien Platz der Salatplatte legen und mit den Käsestreifen bestreuen. Kurz vor dem Servieren das Dressing über die Salate träufeln und den Gurken-Tomaten-Salat mit den Eiwürfelchen bestreuen.

Nudelsalat dänische Art

450 g tiefgefrorene Erbsen und Karotten (Iglo)
200 g Nudeln (Hörnchen)
400 g Fleischwurst
1 große Gewürzgurke
1 große Zwiebel
200 g Mayonnaise
1 Becher Joghurt
1 Eßl. Zitronensaft
1/2 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer
1/2 Teel. Zucker
je 1 Eßl. gehackte Kräuter wie Dill, Petersilie und Schnittlauch
2 hartgekochte Eier
2 schnittfeste Tomaten

Das tiefgefrorene Gemüse in wenig Salzwasser im geschlossenen Topf bei milder Hitze in 6 Minuten garen. Das Gemüse dann in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Die Nudeln nach Anweisung auf der Packung in reichlich Salzwasser bißfest garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Haut von der Fleischwurst abziehen und die Wurst in 1 cm große Würfel schneiden. Die Gewürzgurke in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer, dem Zucker und den gehackten Kräutern verrühren. Die Salatsauce unter die Zutaten mischen. Den Salat zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten achteln. Den Nudelsalat mit den Tomatenachteln und den Eischeiben garnieren.

Gemüse-Fleisch-Salat mit Käse

300 g tiefgefrorenes Balkangemüse (Iglo)
200 g kalter Schweinebraten
1 rote Zwiebel
3 Eßl. Weinessig
1 Teel. scharfer Senf
5 Tropfen Tabascosauce
1/4 Teel. Salz
1 Prise Zucker
4 Eßl. Biskinöl
100 g Edelpilzkäse
2 Eßl. tiefgefrorene gemischte Kräuter (Iglo)

Das tiefgefrorene Balkangemüse in wenig Salzwasser im geschlossenen Topf bei milder Hitze 4 Minuten kochen lassen. Das Gemüse dann in ein Sieb schütten, abtropfen und erkalten lassen. Den Schweinebraten in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Weinessig mit dem Senf, der Tabascosauce, dem Salz, dem Zukker und dem Öl verrühren. Die Salatsauce mit dem Balkangemüse, den Fleischstreifen und den Zwiebelringen mischen. Den Salat zugedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Den Edelpilzkäse zerbröckeln. Den Salat in einer Schüssel anrichten und vor dem Servieren mit dem zerbröckelten Käse und mit den tiefgefrorenen Kräutern bestreuen.

Käse-Salami-Salat

1 Knoblauchzehe
5 Eßl. Öl
3 Eßl. Weinessig
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. Zucker
einige getrocknete Rosmarinnadeln
1/2 Lorbeerblatt
1/2 Teel. getrockneter grüner Pfeffer
100 g grüne Bandnudeln
150 g Salami in dünnen Scheiben
1 dicke Scheibe Emmentaler Käse (200 g)
2 Zwiebeln

Die Knoblauchzehe schälen und feinhacken. Das Öl mit dem Essig, dem Knoblauch, dem Salz und dem Zucker verrühren. Den Rosmarin und das Lorbeerblatt zwischen den Fingern fein zerreiben. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit den zerriebenen Kräutern in die Marinade geben. Die Salatmarinade zugedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Vorschrift auf der Packung bißfest kochen. Die Nudeln dann in ein Sieb schütten, kalt abschrecken, abtropfen und erkalten lassen. Die Salamischeiben in 1 cm breite Streifen, den Käse in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Alle Salatzutaten mischen und zugedeckt kühlstellen. Die Salatmarinade durch ein Sieb über den Salat gießen. Den Käse-Salami-Salat nochmals gut mischen.

Paprika-Matjes-Salat

1/4 l Milch, 1/8 l Wasser
8 Matjesfilets
2 Eier
je 1 grüne und rote Paprikaschote
2 Tomaten
1 kleine Zwiebel
4 Eßl. Öl, 2 Eßl. Weinessig
1 Bund Dill
einige Blätter Kopfsalat

Die Milch und das Wasser mischen. Die Matjesfilets kurz kalt abbrausen und in die Milch legen. Die Matjesfilets 1 Stunde darin ziehen lassen. Die Eier hartkochen, kalt abschrecken, schälen und erkalten lassen. Die Paprikaschoten halbieren und von Rippen und Kernen befreien. Die Schotenhälften waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und in Achtel schneiden. Die erkalteten Eier würfeln. Die Matjesfilets aus der Milch nehmen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Das Öl mit dem Essig verrühren und mit den Matjesfiletstreifen, den Paprikaschotenstreifen, den Tomatenachteln und den Zwiebelringen mischen. Den Salat zugedeckt 10 Minuten durchziehen lassen. Den Dill waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und eine Salatschüssel damit auslegen. Den Paprika-Matjes-Salat auf den Salatblättern anrichten. Mit den gewürfelten Eiern und dem Dill bestreuen.

Supersalat

2 Stauden Chicorée
100 g Feldsalat/Nisslsalat
1 gelbe Paprikaschote
2 schnittfeste Tomaten
1 kleine Honigmelone
1 Zwiebel
100 g Edamer Käse
100 g roher Schinken
2 geräucherte Forellenfilets
50 g Thunfisch aus der Dose
50 g Krabben aus der Dose
1 Bund gemischte Kräuter
1–2 Frühlingszwiebeln
4 Eßl. Öl, 1 Eßl. Weinessig
1 Eßl. Limettensaft
je 1/2 Teel. Salz und Zucker
1/4 Teel. grobgemahlener schwarzer Pfeffer
1 Messerspitze Ingwerpulver
10 schwarze Oliven

Den Chicorée waschen und in einzelne Blätter zerlegen. Den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Paprikaschote waschen, abtrocknen, in Ringe schneiden und die Rippen und Kerne entfernen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Achtel schneiden. Die Honigmelone halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch in Kugeln ausstechen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Käse und den Schinken in Streifen schneiden. Die Forellenfilets und den Thunfisch in Stücke teilen. Die Krabben abbrausen und abtropfen lassen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und mit den Frühlingszwiebeln feinhacken. Das Öl mit dem Essig, dem Limettensaft, dem Salz, dem Zucker, dem Pfeffer und dem Ingwerpulver verrühren. Alle Salatzutaten portionsweise anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit den Oliven garnieren.

Camembert-Cocktail

375 g Camembert
1 Glas Mixed Pickles
2 kleine Zwiebeln
1 kleine Dose Artischockenböden
100 g Champignons
2 Eßl. Gewürzessig
1 Teel. Zitronensaft
1 Teel. Zucker
½ Teel. Salz
6 Eßl. Öl
½ Bund Petersilie

Den Käse in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und die großen Scheiben halbieren. Die Mixed Pickles abtropfen lassen und in gefällige Stückchen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Ringe schneiden. Die Artischockenböden abtropfen lassen und halbieren. Die Champignons gründlich putzen, kalt waschen, abtropfen lassen und feinblättrig schneiden. Alle Salatzutaten locker in einer großen Schüssel mischen. Den Gewürzessig mit dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Salz und dem Öl gut verrühren. Die Sauce über den Salat träufeln. Den Cocktail zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Camembert-Cocktail in vier Cocktailgläsern anrichten und vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Dazu schmecken: mit Butter bestrichene Pumpernickeltaler.

Gemischter Fleischsalat

2 Eier
1 Tasse tiefgefrorene Erbsen
400 g Frühstücksfleisch oder Corned beef aus der Dose
1 dicke Scheibe Emmentaler Käse (125 g)
2 grüne Paprikaschoten
4 Tomaten
100 g Maiskörner aus der Dose
20 gefüllte Oliven
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
5 Eßl. Öl, 2 Eßl. Essig
½ Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Die Eier in kochendes Wasser legen, in 10 Minuten hartkochen, kalt abschrecken, schälen und erkalten lassen. ½ Tasse Salzwasser zum Kochen bringen und die gefrorenen Erbsen zugedeckt darin in 4 Minuten garen. Die Erbsen in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Das Frühstücksfleisch und den Käse in Streifen schneiden. Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen, vierteln, die Rippen und Kerne entfernen und die Schotenstücke in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, abtrocknen und achteln. Die Eier ebenfalls achteln. Die Maiskörner abtropfen lassen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Knoblauchzehe schälen, grob zerkleinern und zerdrücken. Mit dem Öl, dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Marinade unter die vorbereiteten Salatzutaten mischen. Den Fleischsalat zugedeckt 15 Minuten durchziehen lassen.

Hähnchen-Gemüse-Salat

1/2 Blumenkohl
1 gebratenes Hähnchen
1 Stange Lauch/Porree
1/2 Sellerieknolle
je 1/2 rote und grüne Paprikaschote, 1 Möhre
1/2 Becher saure Sahne (1/8 l)
1 Becher Joghurt
Saft von 1 Zitrone
1/2 Teel. Salz
1 gute Prise weißer Pfeffer
1 Bund gemischte Kräuter
1 Teel. Bierhefe in Flocken

Den Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und zugedeckt in 15 Minuten garen. Die Blumenkohlröschen herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser tauchen und in einem Sieb abtropfen lassen. Das Hähnchen von Haut und Knochen befreien und das Fleisch in kleine Scheiben schneiden. Vom Lauch das Wurzelende und die kräftigen grünen Blattenden entfernen. Den Lauch waschen, abtrocknen und in dünne Streifen schneiden. Den Sellerie schälen, waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Paprikaschoten vierteln und von Rippen und Kernen befreien. Die Schotenstücke waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Die Möhre schaben, waschen und auf der Rohkostreibe in dünne Streifen hobeln. Den Lauch und den Sellerie 4 Minuten blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen und erkalten lassen. Die saure Sahne mit dem Joghurt, dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Kräuter kalt waschen, abtropfen lassen, kleinschneiden und mit der Bierhefe unter die Salatsauce rühren. Alle Salatzutaten mit der Sauce mischen. Den Salat zugedeckt 10 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen.

Variante

Hähnchensalat mit Spargel
500 g Spargel
300 g tiefgefrorene Erbsen
1 gebratenes Hähnchen
4 hartgekochte Eier
1 Bund Petersilie
4 Scheiben Ananas aus der Dose
5 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Sahne
3 Eßl. Ananassaft
1 Teel. Zitronensaft
je 1 gute Prise Salz und Zucker

Den Spargel schälen und je nach Dicke der Stangen 20–30 Minuten in Salzwasser kochen lassen. Die Erbsen nach Vorschrift auf der Pakkung garen. Das Hähnchen von Haut und Knochen befreien und in gleich große Stücke schneiden. Den Spargel und die Erbsen abtropfen und erkalten lassen. Den Spargel in gleich lange Stücke schneiden. Die Eier feinhacken. Die Petersilie kleinschneiden. Die Ananasscheiben würfeln. Die Mayonnaise mit der Sahne, dem Ananassaft, dem Zitronensaft, dem Salz und dem Zucker verrühren. Das Hähnchenfleisch, den Spargel, die Erbsen und die Ananasstückchen mit der Sauce mischen. Den Salat mit der Petersilie und den gehackten Eiern bestreuen.

Party-Salate

Italienischer Salat

je 1 rote und grüne Paprikaschote
1/4 Kopfsalat
1 mittelgroße Zwiebel
2 kleine Orangen
250 g gegartes Hähnchenfleisch
12 gefüllte Oliven
je 100 g Krabben und Muscheln aus der Dose
3 Eßl. Remouladensauce
2 Eßl. Sahne
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. weißer Pfeffer
2 Eßl. Zitronensaft
2 hartgekochte Eier

Die Paprikaschoten halbieren, von Rippen und Kernen befreien, waschen und in Streifen schneiden. Den Kopfsalat in Blätter zerpflücken. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Orangen schälen, filetieren und würfeln. Das Hähnchenfleisch in Streifen, die Oliven in Scheiben schneiden. Die Krabben auseinanderzupfen, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die Muscheln ebenfalls abtropfen lassen. Die Krabben, die Muscheln, die Paprikaschoten, die Salatstreifen, die Zwiebel- und die Orangenwürfel, das Hähnchenfleisch und die Olivenscheibchen in einer Schüssel mischen. Die Remouladensauce mit der Sahne, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zitronensaft mischen. Die Sauce unter die Salatzutaten heben und alles kurz durchziehen lassen. Die Eier schälen, in Achtel schneiden und den Salat damit garnieren.

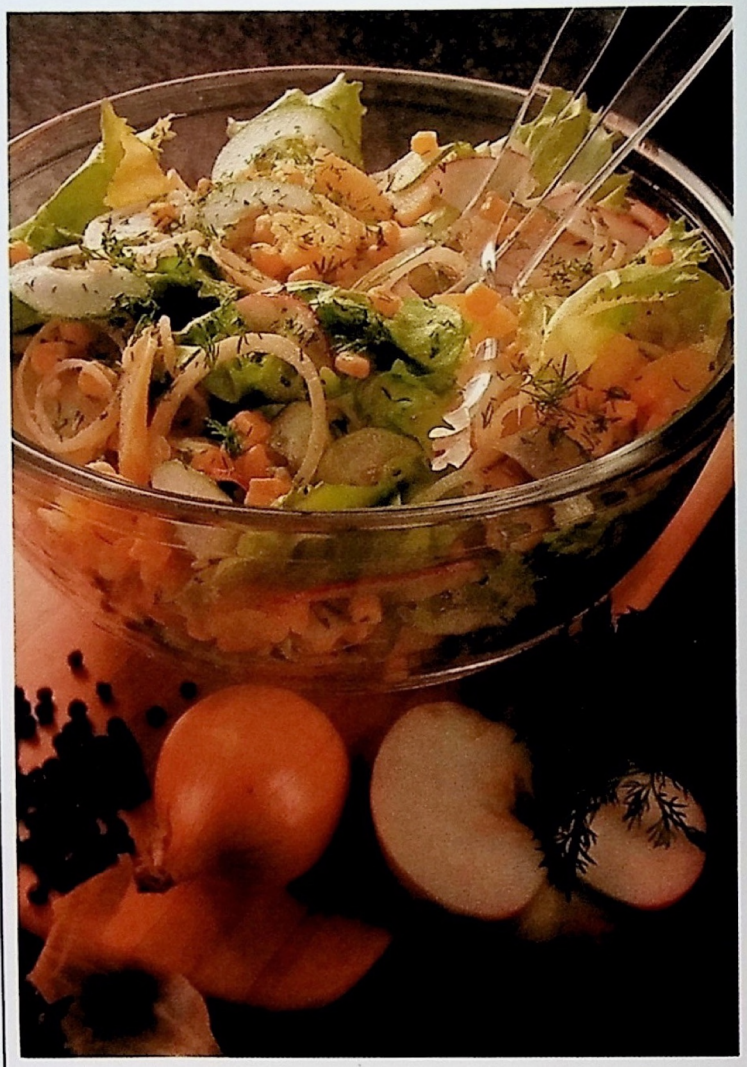
Salat aus Ziegenkäse

300 g trockener Ziegenkäse
1/2 Teel. grobgemahlener schwarzer Pfeffer
5 Eßl. Olivenöl
3 Eßl. Weinessig
2 Stangen Staudensellerie
1/2 Staude Endiviensalat
1/4 Teel. Salz
30 g Pekannußkerne

Den Käse in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Pfeffer bestreuen und mit 3 Eßlöffel Öl und 1 Eßlöffel Essig beträufeln. Zugedeckt bei Raumtemperatur 40 Minuten durchziehen lassen. Den Staudensellerie waschen, abtrocknen und in Scheibchen schneiden. Den Endiviensalat waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Sellerieschеibchen mit dem Endiviensalat, dem Salz, dem restlichen Öl und dem restlichen Essig mischen. Den Salat locker unter die Käsescheiben heben. Mit den Pekannußkernen belegen.

Unser Tip

Statt des Staudenselleries können Sie auch 1 kleine gewürfelte Salatgurke verwenden. Die Pekannüsse werden dann durch entkernte schwarze Oliven ersetzt und der Salat mit einigen frischen gehackten Pfefferminzblättchen bestreut.



Apfel-Sellerie-Salat

1 Staude Staudensellerie
3 kleine rote Äpfel
1 Teel. Zitronensaft
40 g Haselnußkerne
130 g Schafkäse
1 Becher Sahne (0,2 l)
3 Eßl. Öl
1/4 Teel. weißer Pfeffer
1 Prise Salz

Die Selleriestangen voneinander trennen, putzen und die grünen Blätter abschneiden. Die Stangen halbieren. Die Selleriestangen in einem Sieb in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Die Stangen aus dem Wasser heben, kalt abbrausen, abtropfen und erkalten lassen. Die abgekühlten Selleriestangen in Scheiben schneiden. Die ungeschälten Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Nüsse grobhacken. Die Selleriescheibchen, die Apfelscheiben und die Hälfte der gehackten Nüsse mischen und auf einer Platte anrichten. Den Schafkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und mit der Sahne, dem Öl, dem Peffer und dem Salz mischen. Die restlichen Nüsse in die Sauce rühren. Die Sauce über den Salat gießen oder gesondert dazu reichen.

Kartoffelsalat Western Art

500 g Salatkartoffeln
1 Staude Endiviensalat
1 kleine Salatgurke
2 säuerliche Äpfel
2 Zwiebeln, 1 Bund Dill
320 g Maiskörner aus der Dose
3 Eßl. Weinessig
1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. naturtrüber Apfelsaft
1 Teel. mittelscharfer Senf
1 Teel. Salz
je 1/4 Teel. weißer Pfeffer und Zucker
5 Eßl. Öl

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt in 25–35 Minuten garen. Dann abgießen und von den noch warmen Kartoffeln die Schalen abziehen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die ungeschälte Salatgurke waschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ungeschält in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Dill waschen, gut abtropfen lassen und hacken. Die Maiskörner abtropfen lassen. Alle Salatzutaten zu den Kartoffeln geben. Den Essig mit dem Zitronensaft, dem Apfelsaft, dem Senf, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker verrühren. Das Öl zufügen. Die Sauce über die Salatzutaten gießen und alles gut mischen.

Herbstliche Kohlsalate

Weißkohlsalat
1 kleiner Kopf Weißkohl
100 g durchwachsener Speck
1 große Zwiebel
5 Eßl. Weinessig, 5 Eßl. Öl
1 Teel. Zucker
1 Teel. Kümmel

Die schlechten Blätter vom Kohl entfernen. Den Kohlkopf vierteln, die Strünke herausschneiden und die Kohlviertel auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Den Weißkohl in 1 l kochendem Salzwasser 8 Minuten blanchieren. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig ausbraten. Die Speckwürfel aus der Pfanne nehmen, das Speckfett anderweitig verwenden. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Den Essig mit dem Öl und dem Zucker verrühren und mit den Speckwürfeln und der Zwiebel unter den Weißkohl mischen. Den Kohl mit dem Kümmel bestreuen und vor dem Servieren zugedeckt 20 Minuten kühlstellen.

Rotkohlsalat
1 kleiner Kopf Rotkohl
1 großer oder 2 kleine säuerliche Äpfel, 1 Zwiebel
5 Eßl. Öl, 3 Eßl. Weinessig
1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. Zucker
3 Eßl. Orangensaft
abgeriebene Schale von 1/2 Orange
1/8 l saure Sahne

Den Kohl putzen, vierteln und die Strünke herausschneiden. Die Kohlviertel in feine Streifen hobeln. Den Kohl in 1 l kochendem Salzwasser 8 Minuten blanchieren. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Das Öl mit dem Essig, dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Orangensaft, der Orangenschale und den Zwiebelwürfeln verrühren. Den Rotkohl und die Apfelscheiben in eine große Schüssel geben. Die Salatsauce gut untermischen. Den Salat 20 Minuten kühlstellen. Vor dem Servieren mit der sauren Sahne begießen.

Wirsingsalat
1 kleiner Kopf Wirsing
je 20 g Mandeln, Haselnuß- und Cashewnußkerne
1 Zwiebel
5 Eßl. Weinessig, 4 Eßl. Öl
1 Teel. Zucker, 1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Messerspitze Currypulver

Die äußeren schlechten Blätter vom Wirsing entfernen, den Kohl vierteln und die Strünke herausschneiden. Die Kohlviertel in feine Streifen hobeln. Die Kohlstreifen 8 Minuten in 1 l kochendem Salzwasser blanchieren. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Die Nüsse grob zerkleinern. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Essig mit dem Öl, dem Zucker, dem Salz, dem Pfeffer, dem Curry und den Zwiebelwürfeln verrühren. Den Kohl mit der Salatsauce gut mischen und zugedeckt 20 Minuten kühlstellen. Vor dem Servieren die Nüsse unter den Salat heben.

Rettich-Apfel-Salat

2 junge weiße Rettiche
1 säuerlicher Apfel
150 g Erdbeeren
1 Eßl. Zitronensaft
1 Teel. Salz
1/2 Teel. Zucker
1 Messerspitze Cayennepfeffer
2 Eßl. Öl

Die Rettiche dünn schälen, waschen, abtrocknen und auf der Rohkostreibe in dünne Streifen raspeln. Den Apfel waschen, abtrocknen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren oder vierteln. Den Zitronensaft mit dem Salz, dem Zucker und dem Cayennepfeffer verrühren und das Öl unter die Salatsauce mischen. Alle Salatzutaten locker in einer großen Schale vermengen und mit der Salatsauce beträufeln.

Unser Tip

Nach Belieben kann der Apfel ebenfalls wie die Rettiche streifig geraspelt werden. Allerdings empfiehlt es sich dann, den Apfel zuvor zu schälen, weil er sich mit der Schale schlecht raspeln läßt.

Chicorée-Schiffchen

1 große Staude Chicorée
100 g Krabben aus der Dose
6 gefüllte Oliven
8 schwarze Oliven
2 Eßl. Weinessig
3 Eßl. Öl
1 Teel. mittelscharfer Senf
1 Prise weißer Pfeffer
1/4 Teel. Salz
2 hartgekochte Eier
1/2 Bund Dill

Von der Chicoréestaude 4 große Blätter abtrennen, kalt waschen und abtropfen lassen. Vom restlichen Chicorée den Strunk abschneiden und die Blätter in dünne Streifen schneiden. Die Krabben kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die grünen Oliven halbieren, die schwarzen Oliven ganz lassen. Den Weinessig mit dem Öl, dem Senf, dem Pfeffer und dem Salz verrühren. Die Eier schälen und in Achtel schneiden. Den Dill kalt waschen, abtropfen lassen und grob kleinschneiden. Die großen Chicoréeblätter auf einer Platte anrichten. Den in Streifen geschnittenen Chicorée mit den Krabben, den Oliven und der Salatsauce mischen und in die großen Blätter einfüllen. Die Eiachtel auf der Platte anrichten und die Chicorée-Schiffchen mit dem Dill garnieren.

Party-Salate

Avocado-Schinken-Salat

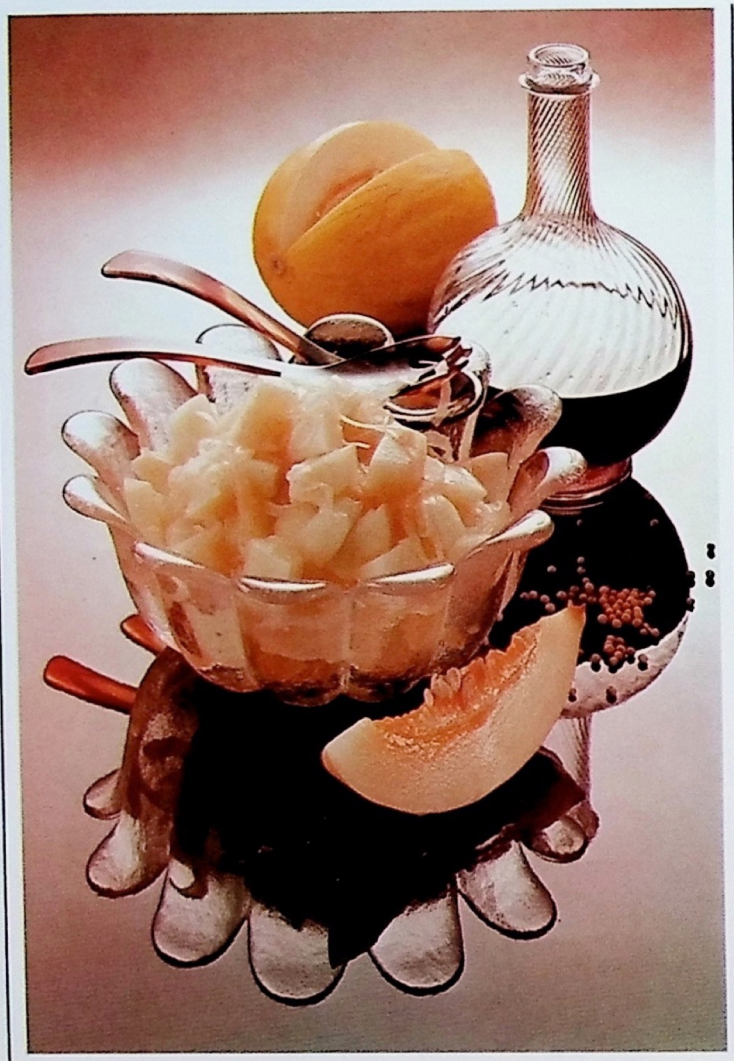
4 Avocados
Saft von 1 Zitrone
150 g roher Schinken in dünnen Scheiben
1 kleine Dose Mandarinenspalten
3 Eßl. Öl
1 Eßl. Weinbrand
1 Messerspitze Salz
3–4 Blättchen frische Zitronenmelisse

Die Avocados halbieren und den Kern auslösen. Mit einem Kugelausstecher das Fruchtfleisch der Avocados aushöhlen und in eine Schüssel geben. Die Avocadokugeln mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Schinken in sehr dünne Streifen schneiden. Die Mandarinenspalten abtropfen lassen und mit den Schinkenstreifen zu den Avocadokugeln geben. Den restlichen Zitronensaft mit einem Eßlöffel vom Mandarinensaft, dem Öl, dem Weinbrand und dem Salz verrühren, unter den Salat mischen und zugedeckt einige Minuten durchziehen lassen. Die Zitronenmelisse kalt waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Salat anrichten und mit der Zitronenmelisse bestreuen.

Poulardensalat »Angelo«

3 gegarte Poulardenbrüste
1/4 Salatgurke
4 Tomaten
1 Apfel
Saft von 1/2 Zitrone
5 Eßl. Mayonnaise
1 Eßl. scharfer Senf
1 Bund Dill
2 Eßl. Weinessig
2 Eßl. Zucker

Von den Poulardenbrüsten wenn nötig die Haut abziehen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, abtrocknen, längs vierteln und mit einem Löffel die Kerne herausschaben. Die Gurkenviertel in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten häuten, die Kerne entfernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft beträufeln. Alle Salatzutaten in einer Schüssel mischen. Die Mayonnaise mit dem Senf verrühren. Den Dill waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Essig mit dem Zucker verrühren, aufkochen und erkalten lassen. Den Dill und den gezuckerten Essig unter die Mayonnaise rühren. Den Salat in Portionsgläsern anrichten und mit je 1 Eßlöffel Marinade bedecken.



Melonensalat

1 kleine Zuckermelone (600 g)
1 große milde Zwiebel
3 Eßl. Öl
3 Eßl. Weinessig
je 1/4 Teel. Salz, Paprikapulver, edelsüß und weißer Pfeffer
6 Eßl. Portwein

Die Melone in Achtel schneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in gleich große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Das Öl mit dem Weinessig, dem Salz, dem Paprika und dem Pfeffer verrühren. Die Melonenwürfel mit den Zwiebelscheiben und der Salatsauce mischen. Den Melonensalat zugedeckt im Kühlschrank 20 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren den Portwein über den Salat träufeln.

Unser Tip

Sollte Ihnen die eigenwillige Komposition »Melone und Zwiebel« geschmacklich nicht ganz zusagen, verwenden Sie statt der Zwiebel einmal 1/2 in feine Streifen geschnittene Fenchelknolle.

Bananen-Tomaten-Salat

4 mittelgroße Tomaten
2 Bananen
Saft von 1 Zitrone
3 Eßl. Öl
1/2 Teel. Salz
1 gute Prise schwarzer Pfeffer
1/4 Teel. Currypulver
1/2 Teel. rosa Pfeffer

Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Tomatenhaut abziehen. Die gehäuteten Tomaten in Scheiben schneiden. Die Tomatenscheiben fächerförmig auf einer Salatplatte oder auf vier Portionstellern anrichten. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Tomatenscheiben legen. Die Bananenscheiben sofort mit 1 Teelöffel Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht dunkel färben. Das Öl mit dem restlichen Zitronensaft, dem Salz, dem schwarzen Pfeffer und dem Curry verrühren. Die Sauce über den Salat träufeln. Die rosa Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und den Salat damit bestreuen.

Unser Tip

Noch exquisiter schmeckt der Salat, wenn Sie nur 1 Banane, dafür aber noch 100 g Bambussprossen verwenden. Für diese Kombination sollten Sie die gehäuteten Tomaten, die Banane und die Bambussprossen würfeln und die Salatsauce untermischen.

Obstsalate

Feuriger Fruchtsalat

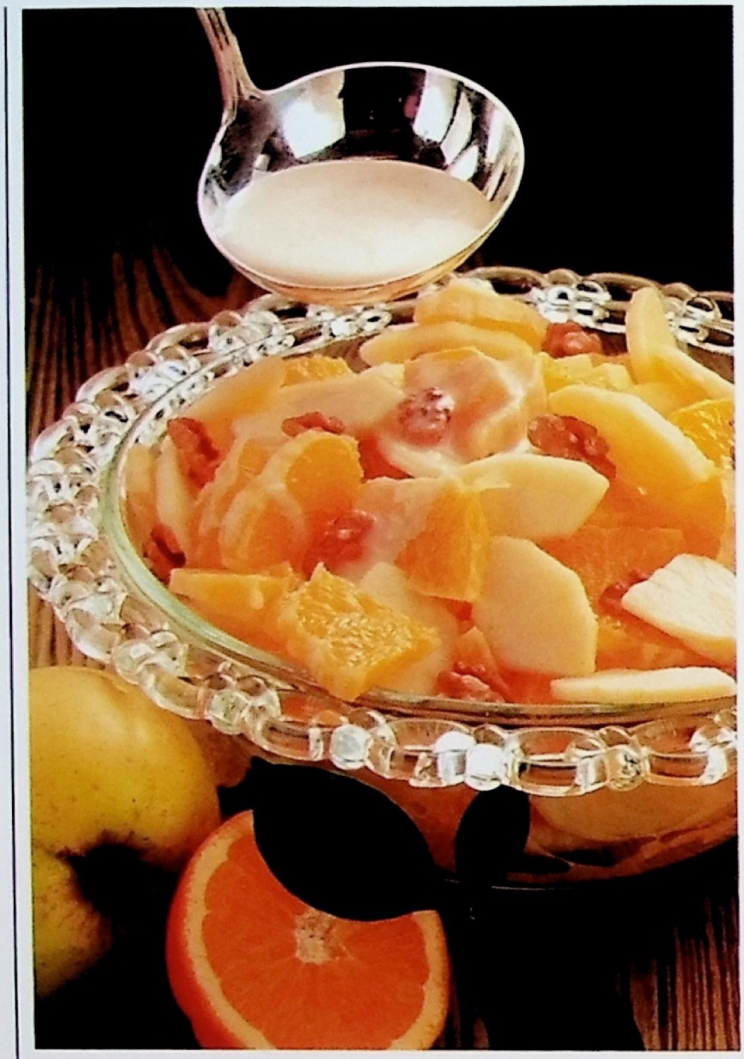
2 säuerliche Äpfel
1 Teel. Zitronensaft
200 g Sellerieschеiben aus dem Glas
200 g Mandarinenspalten aus der Dose
125 g blaue Weintrauben
je 20 g Walnußkerne und abgezogene Mandeln
1/8 l saure Sahne
2 Eßl. Mayonnaise
je 1 Eßl. Chilisauce und Zitronensaft
je 1 Prise Salz und Zucker
1 kleiner Kopfsalat

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheibchen schneiden. Die Apfelscheibchen mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht dunkel färben. Die Selleriescheiben abtropfen lassen und würfeln. Die Mandarinenspalten ebenfalls abtropfen lassen und halbieren. Die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Die Walnußkerne und die Mandeln hacken. Alle Salatzutaten in einer Schüssel mischen. Die saure Sahne mit der Mayonnaise, der Chilisauce, dem Zitronensaft, dem Salz und dem Zucker verrühren. Die Sauce über die Salatzutaten gießen. Den Fruchtsalat zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Kopfsalat in Blätter zerpflücken. Die Salatblätter kalt waschen und gut abtropfen lassen. Eine Salatschüssel mit den Salatblättern auslegen. Den Fruchtsalat auf den Salatblättern anrichten und servieren.

Apfelsalat mit Rumsauce

500 g Äpfel
250 g helle Weintrauben
Saft von 1/2 Zitrone
1/10 l Weißwein
3 Eßl. Zucker
1 Eßl. Bienenhonig
je 1 Messerspitze Zimt und Ingwerpulver
1 1/2 Schnapsgläser weißer Rum (3 cl)
1/4 Kokosnuß oder 4 Eßl. getrocknete Kokosraspeln
4 Datteln

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in kleine Würfel schneiden. Die Weintrauben waschen, die Haut abziehen, die Trauben halbieren und die Kerne entfernen. Die Apfelwürfel und die Weintrauben mit dem Zitronensaft, dem Weißwein und dem Zucker mischen. Die Früchte zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden durchziehen lassen. Den Salat dann in ein Sieb gießen und die Marinade auffangen. Die Marinade bei milder Hitze im offenen Topf so lange kochen lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Den Honig unterrühren und die Marinade erkalten lassen. Die Marinade zuletzt mit dem Zimt, dem Ingwerpulver und dem Rum verrühren und den Fruchtsalat damit anmachen. Den Salat in Portionsschälchen oder in ausgehöhlten Kokosnußschalen anrichten. Die frische Kokosnuß über den Salat raspeln oder die getrockneten Kokosraspeln über den Salat streuen. Jede Portion mit einer Dattel garnieren.



Apfel-Orangen-Salat

300 g Äpfel
Saft von 1 Zitrone
500 g Orangen
40 g Marzipanrohmasse
1 Eßl. Honig
1½ Schnapsgläser Dom Bénédictine (Likör, 3 cl)
6 Eßl. Sahne
15 Walnußkerne

Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten in dünne Scheibchen schneiden. Die Apfelscheibchen mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht braun färben. Die Orangen schälen und die weiße Unterhaut sorgfältig entfernen. Die Orangen in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben achteln und dabei die Kerne entfernen. Die Apfel- und die Orangenscheibchen in einer großen Schüssel locker miteinander mischen. Die Marzipanrohmasse mit dem Honig, dem Likör und der Sahne gut verrühren. Die Mischung unter die Früchte heben und alles zugedeckt 15 Minuten durchziehen lassen. Den Salat in einer Servierschüssel anrichten. Die Walnußkerne vierteln und über den Salat streuen.

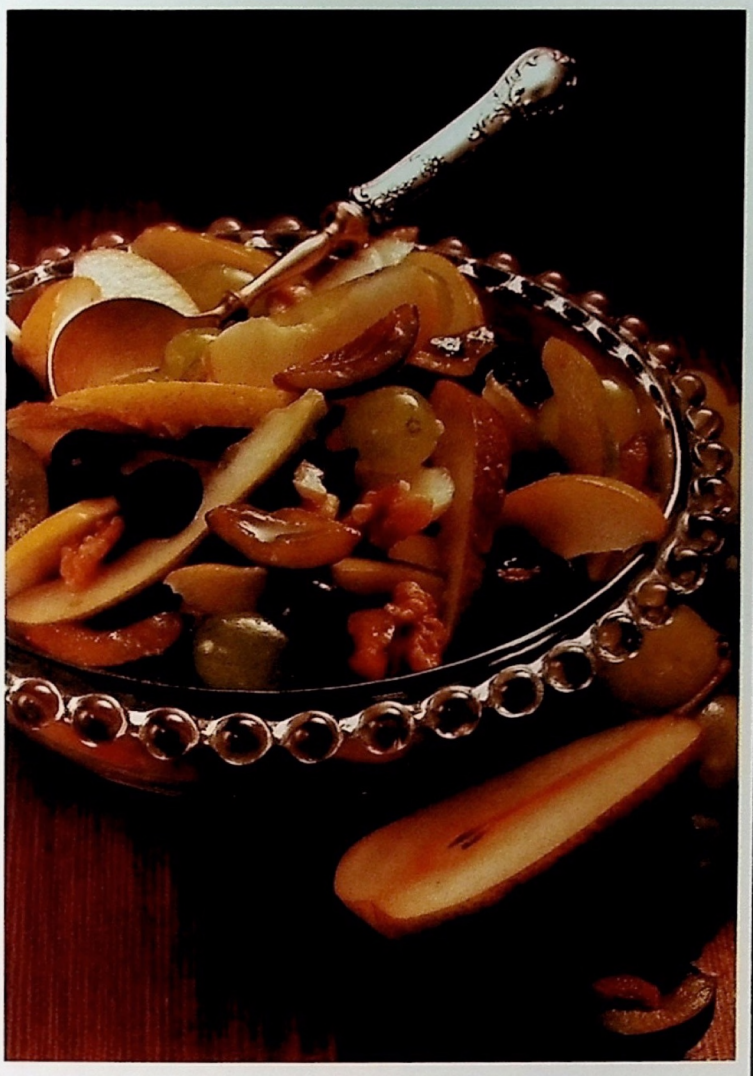
Zwetschgensalat mit Ingwer

500 g Zwetschgen (am besten kleine süße Spätzwetschgen)
2 Ingwerpflaumen
6 Eßl. Crème fraîche
1 Schnapsglas Slibowitz (2 cl)
4 Teel. Puderzucker
1 Messerspitze Salz
1 Messerspitze Ingwerpulver

Die Zwetschgen entstielen, in ein Sieb legen und 5–6 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Die Zwetschgen dann abkühlen lassen und die Haut abziehen. Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und in eine Schüssel geben. Die Ingwerpflaumen in feine Streifen schneiden und unter die Zwetschgen mischen. Die Crème fraîche mit dem Slibowitz, dem Puderzucker, dem Salz und dem Ingwerpulver verrühren. Die Salatsauce in die Mitte der Zwetschgen geben. Den Salat zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Salatsauce erst bei Tisch unter den Salat heben.

Unser Tip

Wenn Sie keine süßen Spätzwetschgen bekommen können, nehmen Sie gut reife Pflaumen und bereiten Sie diese ebenso zu wie im Rezept beschrieben. Für die Salatsauce verrühren Sie 1 Becher Crème fraîche außer mit den angegebenen Zutaten noch mit 2 Eßlöffel Honig.



Herbstlicher Obstsalat

2 Birnen
2 säuerliche Äpfel
2 Teel. Zitronensaft
je 100 g helle und blaue Weintrauben
200 g Zwetschgen
50 g Walnußkerne
Saft von 2 Orangen
2 Eßl. Zucker
1 Schnapsglas Himbeergeist (2 cl)
1 Eßl. Honig

Die Birnen und die Äpfel waschen, abtrocknen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen und die Fruchtviertel ungeschält in dünne Spalten schneiden. Die Birnen- und die Apfelspalten mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Die Zwetschgen ebenfalls waschen, abtrocknen, halbieren und die Steine entfernen. Die Zwetschgenhälften dann noch einmal durchschneiden. Die Walnußkerne vierteln und mit dem zerkleinerten Obst locker in einer Schüssel mischen. Den Orangensaft mit dem Zucker verrühren und bei milder Hitze unter Rühren etwas einkochen lassen. Den abgekühlten Orangensaft mit dem Himbeergeist und dem Honig verrühren und unter den Salat heben.

Unser Tip
Für eine Kinderparty eignet sich dieser Salat hervorragend, dann allerdings ohne Alkoholanreicherung.

Feiner Weintraubensalat

400 g helle süße Weintrauben
3 Schnapsgläser Sherry Cream (6 cl)
1 kleiner Kopfsalat
60 g gehackte Walnußkerne
3 Eßl. Limettensaft
2 Eßl. Puderzucker
1 Messerspitze Salz
4 Eßl. Walnußöl
1/2 Teel. rosa Pfeffer

Die Weintrauben von den Zweigen zupfen, in ein Sieb geben und 4 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Die Weintrauben dann etwas abkühlen lassen. Die Haut der Trauben abziehen. Die gehäuteten Trauben in eine große Schüssel geben und mit dem Sherry Cream übergießen. Zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen (für einen anderen gemischten Salat verwenden). Die zarten Herzblätter des Salates kalt waschen und gut abtropfen lassen. Die Salatblätter dann in feine Streifen schneiden. Die Salatstreifen mit den gehackten Walnußkernen zu den marinierten Weintrauben geben und alles locker mischen. Den Limettensaft mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Walnußöl verrühren. Die Sauce unter den Salat heben. Die rosa Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und vor dem Servieren über den Salat streuen.

Obstsalat mit Himbeeren

250 g tiefgefrorene Himbeeren (Iglo), 2 Eßl. Zucker
1 Williams Christbirne
Saft von 1/2 Zitrone
1 Schnapsglas Birnengeist (2 cl)
2 Pfirsichhälften aus der Dose
4 Aprikosenhälften aus der Dose
4 Kumquats, 2 Kiwifrüchte
1/8 l Sahne, 1 Eßl. Puderzucker
1 Vanilleschote
1 Eßl. Pistazien

Die Himbeeren aus der Verpackung nehmen, in eine Schüssel geben, mit dem Zukker bestreuen und zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden auftauen lassen. Die Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten mit dem Zitronensaft und dem Birnengeist beträufeln und zugedeckt 10 Minuten durchziehen lassen. Die Pfirsichhälften und die Aprikosenhälften abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Kumquats waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Kiwifrüchte dünn schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Das vorbereitete Obst sorgfältig mit den Himbeeren in einer Schüssel mischen. In einer Schale oder auf Portionstellern anrichten. Die Sahne mit dem Puderzucker halbsteif schlagen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und unter die Schlagsahne rühren. Die Pistazien hacken. Den Salat vor dem Servieren mit der geschlagenen Sahne überziehen und mit den Pistazien bestreuen.

Chinesischer Obstsalat

250 g tiefgefrorene Erdbeeren (Iglo)
2 Eßl. Zucker
200 g Lychees aus der Dose
200 g Mandarinenspalten aus der Dose
1 Eßl. Zitronensaft
1 Schnapsglas Arrak (2 cl)
1/16 l Sahne
1 Teel. Puderzucker
1 Eßl. Arrak
1 Eßl. Pistazien

Die Erdbeeren aus der Verpackung nehmen und in eine Schüssel geben. Mit dem Zukker bestreuen und zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden auftauen lassen. Die Lychees und die Mandarinenspalten in einem Sieb abtropfen lassen und unter die aufgetauten Erdbeeren mischen. Die Früchte mit dem Zitronensaft und dem Arrak beträufeln und zugedeckt 15 Minuten durchziehen lassen. Die Früchte dann in einer Salatschale oder in Portionsschälchen anrichten. Die Sahne mit dem Puderzucker cremig schlagen und den Arrak unterrühren. Vor dem Servieren auf jede Salatportion einen Tupfen Sahnecreme geben. Die Pistazien hacken und auf die Sahne streuen.

Sizilianischer Fruchtsalat

1 kleine Ogen-Melone
2 Kakipflaumen
2 Kaktusfrüchte
2 Orangen, Saft von 1 Zitrone
1/8 l weißer Corvo (Weißwein)
4 Eßl. Zucker

Die Früchte schälen, in Scheiben oder Spalten schneiden, die Orangen filetieren. Das Obst mit dem Zitronensaft beträufeln und 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Wein mit dem Zucker so lange erhitzen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Dann erkalten lassen. Vor dem Servieren über die Früchte gießen.

Karibik-Salat

1 kleine Ananas
1 Papaya, 2 Guavas
2 Limetten
100 g Zucker
Saft von 1 Orange
1 Stück Zimtrinde
1 Vanilleschote
etwas geriebene Muskatnuß
1 Messerspitze Ingwerpulver
1 Schnapsglas Rum (2 cl)

Die Früchte schälen. Die Ananas in Scheiben, die Papaya und die Guavas in Stücke schneiden und entkernen. Die Limetten heiß waschen und mit der Schale in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Zukker mit dem Orangensaft, der Zimtrinde und der Vanilleschote aufkochen. Abseihen und abkühlen lassen. Die Sauce mit wenig Muskat und dem Ingwerpulver würzen und mit dem Rum verrühren. Die Sauce über die Früchte gießen und alles 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Salat eiskalt servieren.

Obstsalat Jamaika

1 Ananas, 2 Limetten
1 Kokosnuß
2 Eßl. Zucker
2 Eßl. Kokosmilch
1 Schnapsglas weißer Rum (2 cl), 2 Eßl. Limettensaft
4 Zweige Pfefferminze

Die Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Aus der Mitte jeder Scheibe das harte Herzstück entfernen. Die Scheiben dann in Streifen schneiden. Die Limetten warm waschen, abtrocknen und ungeschält in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Kokosnuß aufbohren und die Milch auffangen. Die Kokosnuß zersägen, das Fruchtfleisch herauslösen und auf der Rohkostreibe grobraspeln. Die Limettenscheiben im Halbkreis auf vier Teller verteilen. In die Mitte die Ananasstreifen und darüber die Kokosnußraspeln geben. Den Zucker mit der Kokosmilch, dem Rum und dem Limettensaft gut verrühren. Die Sauce über den Salat träufeln. Die Obstsalat-Portionen mit je 1 Pfefferminzzweig garnieren.

Unser Tip
Sollten Sie keine frische Kokosnuß bekommen, können Sie den Salat auch mit Kokosraspeln zubereiten. Ersetzen Sie die Kokosmilch durch 4 Eßlöffel Magermilch, unter die Sie 1 Eßlöffel Hagebuttenmark mischen.

Kiwisalat mit Orangencreme

6 Kiwifrüchte
2 Eßl. Orangensaft
1 Schnapsglas Curaçao (Likör, 2 cl)
2 Eßl. Zucker
6 Eßl. Crème fraîche
Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange
1 Messerspitze Ingwerpulver
1 Teel. rosa Pfeffer

Die Kiwifrüchte dünn schälen und in Scheiben schneiden. Den Orangensaft mit dem Curaçao und dem Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Die Marinade über die Kiwischeiben träufeln. Die Früchte 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Kiwifrüchte dann auf vier Teller verteilen. Die Crème fraîche mit dem Orangensaft, der abgeriebenen Orangenschale und dem Ingwerpulver verrühren. Die Orangencreme löffelweise auf die Kiwischeiben geben. Auf die Creme die Pfefferkörner streuen.

Unser Tip
Statt der Crème fraîche können Sie auch 6 Eßlöffel Schlagsahne für die Orangencreme verwenden. Den rosa Pfeffer ersetzen Sie dann durch feingehackte Pistazien.

Grapefruitsalat

2 Grapefruits
50 g Zucker
je 1 Schnapsglas Mandarinenlikör und Cognac (je 2 cl)
1 Eßl. Honig
8 Maraschinokirschen

Die Grapefruits schälen und die weiße Unterhaut gründlich abziehen. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Die Fruchtscheiben mit dem Zucker bestreuen, mit dem Likör beträufeln. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Saft der Grapefruitscheiben mit dem Cognac und dem Honig verrühren. Die Fruchtscheiben mit der Sauce begießen. Mit den Maraschinokirschen verzieren.

Orangensalat

4 Orangen
80 g Zucker
4 Eßl. Wasser
6 Eßl. Grenadine Sirup
1 Schnapsglas Cointreau (Likör, 2 cl)
1 Eßl. frische Blätter Pfefferminze

Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und hauchdünn schälen. Die Schale in Streifen schneiden und mit dem Zucker und dem Wasser 5 Minuten kochen. Den Sud durchseihen und mit dem Grenadine noch einmal aufkochen lassen. Den Sud vom Herd nehmen. Den Cointreau und die Pfefferminzblätter hineinrühren und den Sud erkalten lassen. Die Orangen gründlich von der weißen Unterhaut befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben mit dem Sud übergießen und 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Sommerlicher Obstsalat

1 Honigmelone
1 Banane, 1 Apfel
Saft von 1 Zitrone
1 Pfirsich, 2 Aprikosen
250 g helle Weintrauben
125 g Sauerkirschen
125 g Erdbeeren
125 g Himbeeren
4 Eßl. Farinzucker
1 kleine Tasse Malaga-, Madeira- oder Portwein

Das obere Drittel der Melone abschneiden und das Innere der Melone sorgfältig aushöhlen. Die Melonenkerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Den Rand der großen Melonenhälfte zakkig einschneiden. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Apfel schälen, achteln, vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelspalten in Scheibchen schneiden und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Den Pfirsich kurz in heißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Den Pfirsich und die Aprikosen entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Trauben waschen. Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Den Zucker mit dem Dessertwein verrühren. Mit den Früchten mischen. Den Obstsalat 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann den Salat in die Melonenschale füllen. Die Melone auf zerstoßenen Eiswürfeln servieren.

Dazu schmeckt: Weinschaumsauce (Rezept Seite 46)

Obstsalat in der Ananas

1 Ananas, 3 Kiwifrüchte
150 g Erdbeeren
je 100 g Weintrauben und süße Kirschen
1 Tasse Mandarinenspalten aus der Dose
Saft von 1 Zitrone
60 g Zucker
1 Schnapsglas Maraschinolikör (2 cl), 1/8 l Sahne
2 Eßl. Zucker
1/2 Vanilleschote
1 Maraschinokirsche

Aus der Ananas 1/3 der Frucht als Keil herausschneiden. Den Keil schälen, das harte Herzstück entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Nochmals etwas Fruchtfleisch aus der Ananas schneiden, dabei die harte Mitte entfernen. Das Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Die Kiwifrüchte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren und die Weintrauben waschen, entstielen und halbieren. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und ebenfalls halbieren. Die Mandarinenspalten abtropfen lassen. Das vorbereitete Obst locker mischen. Den Zitronensaft mit dem Zucker kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Zitronensaft abkühlen lassen, mit dem Likör verrühren und über den Salat träufeln. Den Salat zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Sahne mit dem Zucker und dem ausgeschabten Vanillemark steifschlagen. Den Obstsalat in die ausgehöhlte Ananas füllen und mit Schlagsahne und der Maraschinokirsche garnieren.

Gefüllte Wassermelone

1 kleine Wassermelone
2 Orangen
Saft von 1 Orange
Saft von 1/2 Zitrone
50 g Zucker
1 Schnapsglas weißer Rum (2 cl)
1 Eßl. Honig
4 Kugeln Vanilleeis
1 Teel. gehackte Pistazien

Das obere Drittel von der Wassermelone als Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch der gesamten Melone mit einem Eßlöffel aushöhlen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Orangen schälen, die weiße Unterhaut gründlich entfernen und die Orangenspalten filetieren, das heißt, das Fruchtfleisch aus den Häuten lösen. Die Orangenspalten in Stücke schneiden. Die Melonenstreifen und die Orangenstücke in einer Schüssel mischen. Den Rand der ausgehöhlten größeren Melonenhälfte dekorativ in Bogen schneiden. Den Fruchtsalat einfüllen. Den Orangen- und den Zitronensaft mit dem Zucker unter Rühren so lange aufkochen lassen, bis sich der Zucker völlig gelöst hat. Dann erkalten lassen und mit dem Rum und dem Honig verrühren. Die Sauce über den Salat gießen, die Vanilleeiskugeln auf den Salat setzen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Avocado-Fruchtsalat

2 Avocados
Saft von 1/2 Zitrone
4 kleine grüne Tomaten
3 Pfirsiche
150 g Erdbeeren
3 Eßl. Zucker
2 Teel. Limettensaft
3 Teel. Portwein
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas

Die Avocados waschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren und die Steine herauslösen. Das Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher oder einem Mokkalöffel aus den Avocados lösen, so daß die Fruchthälften nur noch dünnwandig sind. Die Avocadokugeln in eine große Schüssel geben und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in dünne Spalten schneiden. Die Pfirsiche kurz heiß überbrühen und die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren und die Steine herauslösen. Die Pfirsichhälften ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Die Tomaten- und die Pfirsichspalten locker mit den Avocadokugeln mischen. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und mit der Gabel zerdrücken. Das Erdbeermus mit dem Zucker, dem Limettensaft und dem Portwein verrühren. Zuletzt den grünen Pfeffer untermischen. Den Fruchtsalat in die Avocadohälften füllen. Das Erdbeermus auf die Fruchtsalat-Portionen verteilen.

Gemischte Rohkostplatte

1 kleine Sellerieknolle
1/2 Kopf Blumenkohl
4 kleine Tomaten
1/2 Salatgurke
4 kleine Möhren
1 rote Paprikaschote
100 g Feldsalat/Nisslsalat
2 kleine Stauden Radicchio
12 gefüllte Oliven
etwas schwarzer Pfeffer
Saft von 1 Zitrone
6 Eßl. Öl, 3 Eßl. Weinessig
1/2 Teel. Salz
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter
1 Becher Joghurt
1 hartgekochtes Ei

Die Sellerieknolle waschen, bürsten und zugedeckt 20 Minuten in Salzwasser kochen lassen. Den Blumenkohl in Röschen zerteilen und diese zugedeckt in 10 Minuten in Salzwasser garen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Die Salatgurke waschen und in Scheiben schneiden. Die Möhren schaben, waschen und auf der Rohkostreibe in feine Streifen raspeln. Die Paprikaschote halbieren, von Rippen und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Den Radicchio putzen, in Blätter zerpflücken, waschen und abtropfen lassen. Die Oliven halbieren. Die abgekühlte Sellerieknolle mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden. Die Blumenkohlröschen abtropfen und abkühlen lassen. Alle Salatzutaten außer den Oliven portionsweise auf einer großen Platte anrichten. Mit Pfeffer bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Oliven darüberstreuen. Das Öl mit dem Essig, dem Salz, den Kräutern und dem Joghurt verrühren. Die Sauce über den Salat träufeln oder getrennt zur Salatplatte servieren. Das Ei achteln und den Salat damit garnieren.

Feldsalat mit Pfirsich-Dressing

400 g Feldsalat/Nisslsalat
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Teel. Salz
1 Eßl. Pfirsichkonfitüre
4 Eßl. Weinessig
3 Eßl. Pfirsichsaft aus dem Glas
2 Eßl. Öl
1 Teel. Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Zitronenmelisse, Schnittlauch und Kresse
1 Eßl. gehackte Mandeln

Den Feldsalat putzen, unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und in einem Küchentuch trockenschleudern. Die Knoblauchzehe schälen und kleinwürfeln. Die Knoblauchwürfelchen mit dem Salz zerdrücken. Die Pfirsichkonfitüre mit dem zerdrückten Knoblauch, dem Weinessig, dem Pfirsichsaft, dem Öl, dem Zucker, dem Zitronensaft und den gehackten Kräutern verrühren. Den Feldsalat unter das Dressing heben. Den Salat vor dem Servieren mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Möhren-Apfel-Rohkost

4 mittelgroße Möhren
2 Äpfel
50 g Walnußkerne
1 Becher Joghurt
2 Teel. Limettensaft
2 Teel. Zucker

Die Möhren schaben, waschen und auf der Rohkostreibe grobraspeln. Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kernhaus ausstechen und die Äpfel ebenfalls auf der Rohkostreibe grobraspeln. Die Möhren- und die Apfelraspeln in einer Schüssel locker mischen. Einige der Walnußkerne zum Garnieren zurückbehalten, die restlichen Walnüsse grobhacken. Den Joghurt mit dem Limettensaft, den gehackten Walnußkernen und dem Zucker verrühren. 2 Eßlöffel Joghurtsauce zurückbehalten, die restliche Sauce unter den Salat heben. Den Salat 15 Minuten durchziehen lassen. Die zurückbehaltene Salatsauce vor dem Servieren über den Salat geben und mit den Walnußkernen garnieren.

Unser Tip

Etwas üppiger wird die Rohkost, wenn Sie statt des Joghurts Sahne untermischen, oder je zur Hälfte Sahne und Joghurt für die Sauce verwenden.

Selleriesalat mit Avocado

1 Stange Staudensellerie
1 grüne Paprikaschote
2 mittelgroße Zwiebeln
3 mittelgroße Möhren
2 reife Avocados
je 1 Teel. Orangen- und Zitronensaft
1 schnittfeste Tomate
etwas Petersilie
4 Eßl. Öl, 1 Eßl. Weinessig
1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Messerspitze scharfer Senf

Die Selleriestange in dünne Scheibchen schneiden. Die Paprikaschote halbieren und von Rippen und Kernen befreien. Die Schotenhälften waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einem Sieb kurz mit kochend heißem Wasser überbrühen und abtropfen lassen. Die Möhren schaben, waschen und auf einer Rohkostreibe grobraspeln. Die vorbereiteten Zutaten mischen und auf einer Salatplatte anrichten. Die Avocados schälen, halbieren, die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch der Länge nach in Scheiben schneiden. Den Orangen- und den Zitronensaft mischen und die Avocadoscheiben damit begießen. Die Tomate waschen und in Achtel schneiden. Die Petersilie waschen und abtropfen lassen. Das Öl mit dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer und dem Senf verrühren und über den Salat träufeln. Die Avocadoscheiben auf dem Selleriesalat anrichten und den Salat mit den Tomatenachteln und Petersilie garnieren.

Gemischter Blattsalat

500 g Chinakohl
1 große Staude Radicchio (150 g)
50 g frischer Spinat
1 Bund Schnittlauch
4 Eßl. Walnußöl
2 Eßl. Weinessig
1 Messerspitze weißer Pfeffer
je 1/4 Teel. Salz und Sojasauce

Den Chinakohl halbieren, gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Den Strunk abschneiden und die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden. Vom Radicchio die äußeren schlechten Blätter entfernen, den Strunk abschneiden, den Salat in Blätter zerteilen und große Blätter halbieren. Die Radicchioblätter waschen und trockenschleudern. Den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Chinakohlstreifen, die Radicchioblätter und den Spinat in einer großen Schüssel locker mischen. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Das Walnußöl mit dem Weinessig, dem Pfeffer, dem Salz und der Sojasauce verrühren. Die Sauce unter den Salat heben. Den Salat mit dem kleingeschnittenen Schnittlauch bestreuen.

Fenchelsalat nach Gärtner Art

2 Fenchelknollen
1/2 Salatgurke
2 schnittfeste Tomaten
1 Bund Radieschen
1/2 Bund Schnittlauch
etwas Fenchelkraut
1 Zwiebel
4 Eßl. Olivenöl
2 Eßl. Weinessig
1/2 Teel. Salz
1 Prise Zucker
1/2 Teel. grobgemahlener schwarzer Pfeffer

Den Fenchel waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Gurke waschen, abtrocknen und mit der Schale in Stifte schneiden. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Achtel schneiden. Die Radieschen gründlich kalt waschen und abtrocknen. Die Stiele und Wurzelenden abschneiden und die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch und das Fenchelkraut waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Die Fenchelstreifen, die Gurkenstifte, die Tomatenachtel und die Radieschenscheiben locker in einer Schüssel mischen. Das Olivenöl mit dem Weinessig, dem Salz, dem Zucker, den Zwiebelwürfeln und dem schwarzen Pfeffer verrühren. Die Sauce über den Salat träufeln. Den Fenchelsalat vor dem Servieren mit den kleingeschnittenen Kräutern bestreuen.

Feldsalat mit Weizenkeimen

100 g Feldsalat/Nisslsalat
1 säuerlicher Apfel
1 kleine Orange
6 Eßl. gekeimte Weizenkörner
100 g Cottage Cheese
20 g Haselnußkerne
3 Eßl. Öl, 2 Eßl. Weinessig
1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Apfel waschen, abtrocknen, ungeschält vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in Scheiben schneiden. Die Orange schälen, filetieren, die Spalten zweimal durchschneiden und dabei die Kerne entfernen. Den Feldsalat, die Apfelscheiben und die Orangenstückchen mischen und die Weizenkörner darüberstreuen. Den Cottage Cheese über den Salat verteilen. Die Haselnußkerne hakken. Das Öl mit dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer und den gehackten Nüssen mischen und über den Salat träufeln.

Unser Tip

Die Weizenkörner müssen Sie selbst zum Keimen bringen. Dafür die Weizenkörner mit kaltem Wasser bedeckt 24 Stunden einweichen. Die Körner dann in einem Sieb kalt abbrausen. Zudecken und weitere 24–48 Stunden keimen lassen. Vor dem Verwenden abbrausen und abtropfen lassen.

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Salat-Dressings

Für das Arrangement eines großen Salatbuffets brauchen Sie 6–8 verschiedene Salatsorten. Achten Sie auf verschiedene Farben der Salate. Gut eignen sich für das große Salatbuffet Eisbergsalat, Feldsalat, Chicorée, Radicchio, Endiviensalat, Kopfsalat, auch Löwenzahn und junger Spinat, Tomaten in Scheiben, Salatgurke in Scheiben, Radieschen, Zwiebelringe, grüne und schwarze Oliven, hartgekochte Eier, Maiskörner aus der Dose, Paprikaschoten in Ringe geschnitten und Stangensellerie in Scheibchen oder in etwa 5 cm lange Stücke geschnitten, kleingeschnittene Kräuter, gegarte Erbsen und Obstwürfel. Alle Salate sorgfältig waschen und gut abtropfen lassen. Die Salate gefällig in Salatschüsseln oder auf Salatplatten anrichten und dazu folgende Dressings reichen:

Roquefort-Dressing
100 g Roquefortkäse
1 Eßl. Crème fraîche oder saure Sahne
1 Eßl. Weißweinessig
2 Eßl. Mayonnaise
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer

Den Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit der Crème fraîche oder der sauren Sahne, dem Essig, der Mayonnaise, dem Salz und dem Pfeffer mischen. Roquefort-Dressing paßt besonders gut zu Eisberg-, zu Frisee- und zu Kopfsalat.

Kräuter-Eier-Dressing
4 hartgekochte Eier
3 Eßl. Öl
2 Eßl. Weinessig
1/2 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
2 Eßl. gemischte kleingeschnittene Kräuter

Die Eier schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Eiwürfel und die Kräuter untermischen. Das Kräuter-Eier-Dressing paßt besonders gut zu Tomaten- und Gurkensalat.

French-Dressing
3 Eßl. Zitronensaft
1/4 Teel. Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1/4 Teel. Zucker
1/4 Teel. Senfpulver
8 Eßl. Olivenöl

Den Zitronensaft mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Zucker und dem Senfpulver verrühren. Das Öl teelöffelweise unter ständigem Rühren untermischen. Das French-Dressing paßt gut zu Chicorée, zu Radicchio und zu Kopfsalat.

Joghurt-Dressing
1 Becher Joghurt
2 Eßl. Zitronensaft
1 Eßl. Öl, 1/2 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
2 Eßl. gehackte Kräuter

Salat-Party

Den Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Öl mischen. Mit dem Schneebesen flüssig schlagen. Mit dem Salz, dem Pfeffer und den Kräutern mischen. Das Joghurt-Dressing paßt gut zu Chicorée, Kopfsalat und zu hartgekochten Eiern.

Thousand-Islands-Dressing

2 kleine Gewürzgurken
1/2 Tomatenpaprika aus dem Glas
10 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Sahne
3 Eßl. Tomatenketchup
1 Teel. geriebene Zwiebel
1/4 Teel. Salz
1 Messerspitze Paprikapulver, edelsüß

Die Gurken und die Tomatenpaprika feinwürfeln. Die Mayonnaise mit der Sahne, dem Ketchup, der geriebenen Zwiebel, dem Salz und dem Paprikapulver mischen. Die Gurken- und Tomatenpaprikawürfel unter die Sauce rühren. Thousand-Islands-Dressing paßt gut zu Chicorée, zu Tomatensalat, zu Löwenzahn und zu Kopfsalat.

Sherry-Sauce

1 Ei, 2 Eßl. Zucker
1 1/2 Schnapsgläser Sherry Fino (3 cl)
1/4 Teel. Salz
2 Teel. flüssige Butter
4 Eßl. Orangensaft
2 Eßl. Zitronensaft
4 Eßl. Sahne

Das Ei mit einem Schneebesen verquirlen. Unter ständigem Rühren langsam den Zucker, den Sherry, das Salz, die flüssige Butter, den Orangensaft und den Zitronensaft untermischen. Die Sauce bei sehr milder Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen lassen, bis die Masse anfängt, dicklich zu werden. Die Sauce dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen und unter die abgekühlte Sauce ziehen. Sherry-Sauce paßt gut zu Selleriesalat, zu Radicchio, zu Maiskörnern aus der Dose und zu allen Obstsalaten.

Unser Tip

Zum Salatbuffet können Sie als sättigende Beilage noch Würfel von Edamer, Gouda oder Emmentaler Käse reichen, Lachsschinken, gekochten Schinken, rohen Schinken oder Braten, Hackfleischbällchen, Sardellenröllchen, Shrimps oder geräucherten Fisch. Dazu verschiedene Brotsorten.

Seafood zart umhüllt

Sülzring mit Shrimps

250 g tiefgefrorene Shrimps
5 Blätter Gelatine
1/4 l geklärte Fischbrühe
1/8 l trockener Weißwein
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer, 1 Bund Dill
100 g Mayonnaise
1 Teel. Zitronensaft
je 1 Teel. Currypulver und gehackter Dill
1 Prise weißer Pfeffer
2 Eßl. Sahne

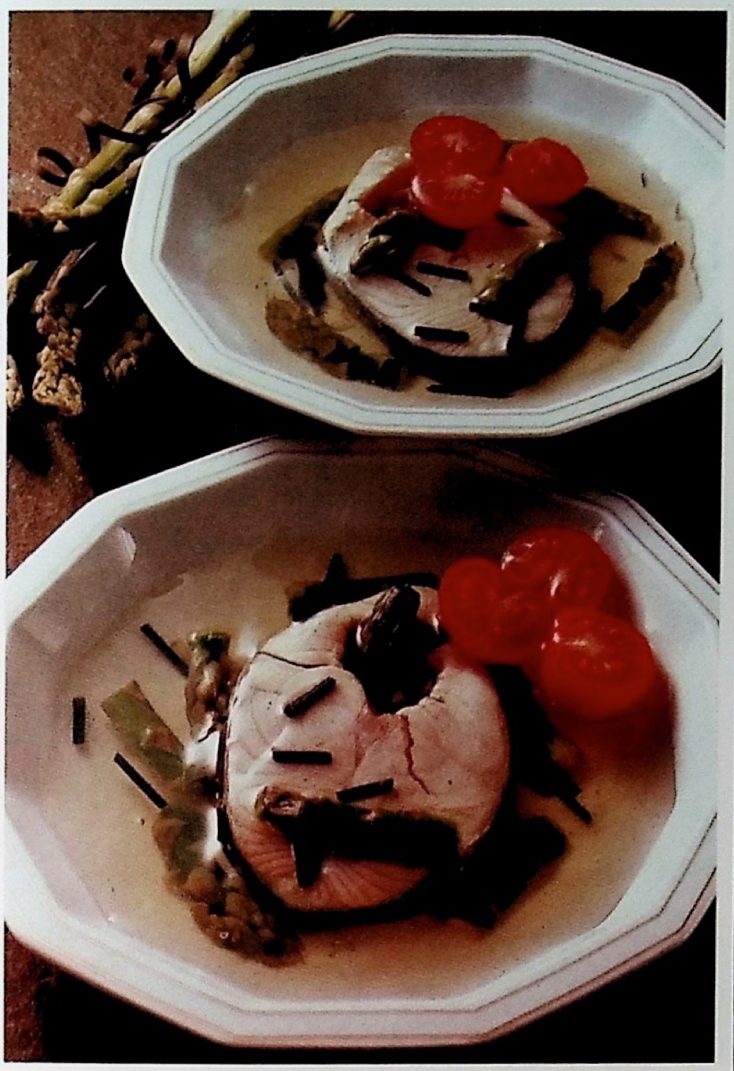
Die Shrimps zugedeckt auftauen lassen. Dann kalt abbrausen und mit Küchenkrepp gut trockentupfen. Die Gelatineblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Fischbrühe mit dem Wein, dem Salz und dem Pfeffer erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Fischsud auflösen. Die Brühe etwas abkühlen lassen und den Boden einer ovalen Ringform von 1/2 l Fassungsvermögen damit dünn ausgießen. Die Schicht im Kühlschrank erstarren lassen. Den Dill hacken. Abwechselnd die Shrimps mit dem Dill auf die erstarrte Sülze füllen und die restliche Aspikflüssigkeit in die Form gießen. Jede Schicht Aspikflüssigkeit erneut im Kühlschrank erstarren lassen. Die fertige Sülze 2–4 Stunden kühlstellen. Die Mayonnaise mit dem Zitronensaft, dem Curry, dem gehackten Dill, dem Pfeffer und der Sahne verrühren. Die Sülzform kurz in heißes Wasser tauchen und die Sülze auf eine Platte stürzen. Die Mayonnaise zur Sülze servieren.

Tomatensülze mit Fisch

400 g Fischfilet
3 Eßl. Zitronensaft
1 Zwiebel, 1 Teel. Salz
6 weiße Pfefferkörner
1 kleines Lorbeerblatt
10 Blätter Gelatine
1/4 l Tomatensaft
1/8 l Weißwein, 1 Eßl. Essig
1/2 Teel. Selleriesalz
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1/2 Teel. gehackter Estragon
1/2 Tasse gegarte Erbsen
1 Zitrone, einige Zweige Dill

Das Fischfilet mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel schälen und mit 1/2 l Wasser, dem restlichen Zitronensaft und den Gewürzen aufkochen. Das Fischfilet in 10 Minuten darin garen und erkalten lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Fisch in große Würfel schneiden. 1/4 l Fischbrühe durchseihen. Mit dem Tomatensaft, dem Wein, dem Essig, dem Selleriesalz, dem Paprika und dem Estragon erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Sud auflösen. Den Boden einer Fischform mit einer dünnen Schicht Aspikflüssigkeit ausgießen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Abwechselnd die Fischwürfel, die Erbsen und die Tomatensülze in die Form füllen. Die Sülze im Kühlschrank erstarren lassen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Die Sülze auf eine Platte stürzen. Mit den Zitronenscheiben und Dill garnieren.

Seafood zart umhüllt



Lachs in Riesling-Gelee

2 Teel. Salz
10 Pfefferkörner
Saft von 1 Zitrone
4 Scheiben Lachs (je 150 g)
500 g grüner Spargel
7 Blätter Gelatine
20 g Trüffel in Streifen
6 kleine Tomaten
1 Eiweiß
1/2 l trockener Rieslingwein

3/4 l Wasser mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Lachsscheiben in den Sud legen und bei sehr milder Hitze in 10 Minuten garen. Die Lachsscheiben aus dem Sud heben und in Alufolie wickeln. Den Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Den Spargel im Fischsud in 25–30 Minuten weichkochen. Dann aus der Brühe heben und abkühlen lassen. Die Gelatineblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Lachsscheiben auf vier Teller legen, mit den Trüffelstreifen bestreuen und den Spargel neben und auf den Lachsscheiben verteilen. Die Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren und jeweils 3 Tomatenhälften auf jeden Teller legen. Den Fischsud mit einem Eiweiß klären.
1/4 l Fischsud erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und in dem heißen Fischsud auflösen. Den Riesling zur Aspikbrühe gießen. Die Aspikbrühe etwas abkühlen lassen. Die vorbereiteten Teller mit dem Gelee füllen. Im Kühlschrank erstarren lassen.

Heilbuttsülze

1 Bund Suppengrün
1 kg Fischreste vom Heilbutt
1 Teel. Salz
Saft von 1 Zitrone
1 Eiweiß
12 Blätter Gelatine
1/8 l trockener Weißwein
4 Scheiben Heilbutt (je 200 g)
Saft von 1/2 Zitrone
150 g Shrimps aus der Dose
3 hartgekochte Eier
150 g gegarte Erbsen
200 g gegarte Möhrenstifte
einige Zweige Dill

Das Suppengrün grob zerkleinern. Die Fischreste mit 2 l Wasser, dem Salz, dem Zitronensaft und dem Suppengrün 1 Stunde köcheln lassen. Die Brühe durchseihen, klären, filtern und auf 3/4 l einkochen lassen. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein in den Fischsud gießen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Fischsud auflösen, etwas abkühlen lassen. Die Heilbuttscheiben mit dem Zitronensaft beträufeln und in 1 l Salzwasser in etwa 10 Minuten bei milder Hitze garziehen lassen. Die Fischscheiben herausheben, erkalten lassen und von Haut und Gräten befreien. Die Shrimps kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Eier schälen und in Sechstel schneiden. Die Heilbuttscheiben mit den Shrimps, dem Gemüse und den Eispalten in vier Suppentellern verteilen. Mit der Aspikflüssigkeit übergießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Vor dem Servieren mit Dill garnieren.

Herzhafte Tellersülzen

Sülze nach Hausmacher Art

1 Kalbsfuß, 2 Schweinsohren
2 Teel. Salz, 2 Lorbeerblätter
4 Pfefferkörner
200 g Schweinefleisch
200 g Kalbfleisch
je 1 große Zwiebel und Möhre
1/8 Sellerieknolle, 4 Eßl. Essig

Den Kalbsfuß und die Schweinsohren waschen und in 2 l Wasser mit dem Salz, den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern zugedeckt 1 Stunde kochen lassen. Dann das Schweine- und Kalbfleisch zugeben und 40 Minuten mitkochen lassen. Die Zwiebel schälen und die Möhre schaben. Die Sellerieknolle schälen. Nach weiteren 10 Minuten das Gemüse ebenfalls in den Sud geben. Nach 1 Stunde und 40 Minuten Gesamtkochzeit das Fleisch und das Gemüse aus der Brühe heben. Die Brühe durchseihen und abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen, die Haut entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden. Das Gemüse in kleine Scheiben schneiden. Die erkaltete Brühe entfetten und mit dem Essig, dem Fleisch und dem Gemüse nochmals aufkochen und wieder abkühlen lassen. In vier kalt gespülte Suppenteller verteilen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Knöcherlsülze

je 2 Schweinsfüße und Kalbsfüße (vom Metzger gespalten)
2 Teel. Salz, 1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt, 4 Gewürznelken
1 Bund Suppengrün
1/4 l Essig, 1/4 l Weißwein
6 Blätter Gelatine
2 Gewürzgurken, 2 hartgekochte Eier, 1 Tomate

Die Schweins- und die Kalbsfüße in 2 l Wasser mit dem Salz zugedeckt 2 1/2 Stunden leicht kochen lassen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Mit dem Lorbeerblatt, den Gewürznelken und dem Suppengrün 30 Minuten vor Ende der Garzeit in die Brühe geben. Die Brühe dann durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Von den Schweins- und Kalbsfüßen das Fleisch lösen und in kleine Stücke schneiden. Die erkaltete Brühe entfetten. Den Essig und den Weißwein in die Brühe gießen. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Fleischbrühe nochmals erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Gewürzgurken in Streifen schneiden. Die Eier und die Tomate in Scheiben schneiden. Vier Suppenteller kalt ausspülen, 1/2 cm hoch mit der Sülzflüssigkeit ausgießen und diese erstarren lassen. Auf die Sülzschicht einige Gurkenstreifen, jeweils 2 Eischeiben und 2 halbe Tomatenscheiben legen. Mit etwas Sülzflüssigkeit begießen und erstarren lassen. Danach die Fleischstükke und die restlichen Gurkenstreifen darauf verteilen. Die restliche Sülzflüssigkeit darübergießen. Die Sülze im Kühlschrank erstarren lassen.

Herzhafte Tellersülzen

Rippchen in Aspik

2 kleine Möhren
1 mittelgroße Zwiebel
1/8 l Essig, 2 Teel. Salz
2 kleine Lorbeerblätter
4 Pfefferkörner
4 Schweinekoteletts
12 Blätter Gelatine
1/2 Bund Petersilie
1 hartgekochtes Ei
8 kleine Gewürzgurken

Die Möhren schaben, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. 1 1/2 l Wasser mit dem Essig und dem Salz zum Kochen bringen. Die Möhrenscheibchen, die Zwiebelringe, die Lorbeerblätter, die Pfefferkörner und die Koteletts in das kochende Wasser legen und zugedeckt bei milder Hitze 25 Minuten kochen lassen. Die Koteletts dann aus der Brühe nehmen. Die Brühe durchseihen und 1 l davon abmessen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen. Die Petersilie waschen und abtropfen lassen. Das Ei schälen und in Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken in Fächer schneiden. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der noch heißen Fleischbrühe auflösen. Vier Suppenteller kalt ausspülen. Jeweils 1 Kotelett in einen Teller legen, die Eischeiben, die Möhrenscheiben, die Zwiebelringe, die Pfefferkörner, die Petersilie und die Gürkchen neben und auf den Koteletts verteilen. Mit der gelierenden Fleischbrühe übergießen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Gesülzter Schweinebraten

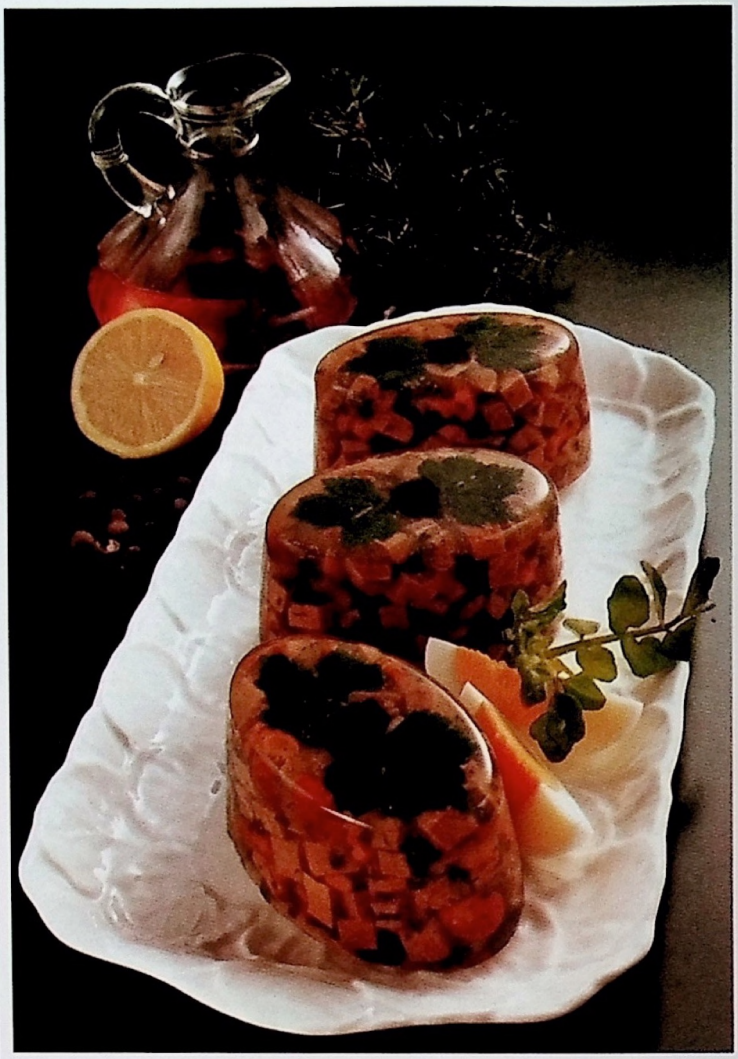
4 Eier
400 g gebratener kalter Schweinenacken
1 Päckchen Aspikpulver
150 g Mixed Pickles
8 Cornichons
1/2 Bund Petersilie

Die Eier hartkochen, kalt abschrecken, schälen und erkalten lassen. Den Schweinebraten in 8–12 Scheiben schneiden. Das Aspikpulver nach Vorschrift zubereiten. Den Aspik abkühlen lassen. Vier Suppenteller kalt ausspülen und die Bratenscheiben in den Tellern verteilen. Die Mixed Pickles abtropfen lassen und in kleinere Stücke teilen. Die Cornichons fächerig schneiden. Die Eier in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und abtropfen lassen. Das Gemüse, die Cornichons und die Eischeiben gefällig auf den Fleischscheiben anrichten. Die bereits leicht gelierende Aspikflüssigkeit über die Zutaten gießen. Jede Portion mit 2 Zweigen Petersilie garnieren. Die Tellersülzen im Kühlschrank in 1–2 Stunden völlig erkalten lassen.

Unser Tip

Den Schweinebraten können Sie fertig beim Metzger kaufen. Wenn Sie den Braten aber selbst garen möchten, brauchen Sie für die empfohlene Fleischmenge 500 g rohen Schweinenacken.

Bunte Gemüsesülzen



Erbsensülzchen

300 g tiefgefrorene Perlerbsen (Iglo)
150 g Shrimps aus der Dose
1 Eßl. Zitronensaft
10 Blätter Gelatine
1/4 l Weißwein
2–3 Eßl. Essig
1 Eßl. gekörnte Brühe
je 1 Prise Salz und Zucker
1 Spritzer Worcestersauce
2–3 Tropfen Tabascosauce
1 gekochte Möhre
1 kleines Stück Trüffel

Die Erbsen nach Vorschrift auf der Packung in wenig Salzwasser zugedeckt in 2–3 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Die Shrimps abbrausen, abtropfen lassen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein mit 1/4 l Wasser und dem Essig erhitzen. Die gekörnte Brühe einstreuen und die Gewürze zugeben. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Brühe auflösen. Etwas abgekühlte Geleeflüssigkeit in vier Förmchen gießen und erstarren lassen. Aus der Möhre und dem Stückchen Trüffel wie abgebildet Verzierungen schneiden. In die Förmchen legen und darauf Erbsen füllen. Etwas Geleeflüssigkeit auf die Erbsen gießen und wieder erstarren lassen. Dann die Shrimps und die restlichen Erbsen einschichten. Die restliche Geleeflüssigkeit darauf verteilen. Die Sülzchen im Kühlschrank einige Stunden erstarren lassen. Die Förmchen vor dem Servieren in heißes Wasser tauchen und die Sülzchen stürzen.

Pfifferlingsülzchen mit Wild

100 g Pfifferlinge aus der Dose
300 g gegartes Wildfleisch
1 gekochte Möhre
1 Schnapsglas Sherry Medium (2 cl)
2 Eßl. Cognac
1 Teel. Zitronensaft
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer, gemahlener Piment und getrockneter Thymian
2 Teel. gehackte Petersilie
3/8 l Sherry-Gelee (Rezept Seite 47f.)
8 blanchierte Sellerieblättchen
4 kleine Scheiben Trüffel

Die Pfifferlinge abtropfen lassen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Das Wildfleisch und die Möhre in kleine Würfel schneiden. Die zerkleinerten Zutaten mit dem Sherry, dem Cognac, dem Zitronensaft, dem Salz, den Gewürzen und der gehackten Petersilie mischen. 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Sherry-Gelee in einer Schüssel mit Eiswürfelwasser fast kaltrühren. Vier kleine Förmchen oder Tassen mit Gelee vollgießen. Die Förmchen in Eiswasser stellen, damit die äußerste Geleeschicht schnell erstarrt. Das noch flüssige Gelee wieder ausgießen. Die Sellerieblättchen und die Trüffelscheibchen auf die erstarrte Geleeschicht in den Förmchen legen. Die zerkleinerten marinierten Zutaten einfüllen und das restliche Gelee in die Förmchen gießen (wenn nötig das Gelee leicht erwärmen). Das Gelee im Kühlschrank restlos erstarren lassen.

Bunte Gemüsesülzen

Gemüse-Hühner-Sülze

1 Zwiebel, 2 große Möhren
1 kleines küchenfertiges Suppenhuhn, 1 Teel. Salz
12 Blätter Gelatine, 2 Eßl. Essig
1/4 Teel. Worcestersauce
1 Prise Pfeffer
100 g Spargelspitzen aus der Dose
150 g tiefgefrorene Erbsen
2 hartgekochte Eier, 2 Tomaten
1 Gewürzgurke

Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Möhren putzen und waschen. Das Suppenhuhn mit der Zwiebel, den Möhren und dem Salz mit Wasser bedeckt 1 Stunde kochen lassen. Das Huhn aus der Brühe nehmen, die Brühe durchseihen und erkalten lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 l Hühnerbrühe abmessen, nochmals erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Brühe auflösen. Die Aspikflüssigkeit mit dem Essig, der Worcestersauce und dem Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit 1 Tasse Aspikflüssigkeit ausgießen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Das Hühnerfleisch von Haut und Knochen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Möhren in Scheiben schneiden. Den Spargel abtropfen lassen. Die Erbsen nach Vorschrift garen und erkalten lassen. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, abtrocknen und mit der Gurke ebenfalls in Scheiben schneiden. Alle Zutaten auf die erstarrte Schicht Sülze in die Auflaufform füllen. Die restliche Aspikflüssigkeit darübergießen und im Kühlschrank restlos erstarren lassen.

Bunte Gemüsesülzen

Gemüse-Schinken-Sülze

300 g tiefgefrorenes junges Sommergemüse (Iglo)
2 große Möhren
1 Eßl. gekörnte Brühe
13 Blätter Gelatine
je 1 Prise Salz und geriebene Muskatnuß
je 1/4 l fettlose Fleischbrühe und Weißwein, 3 Eßl. Essig
1 hartgekochtes Ei in Scheiben
Schnittlauch und Selleriegrün
200 g gekochter Schinken in Scheiben

Das gefrorene Gemüse in 1/2 l kochendem Salzwasser in 12 Minuten garen, abtropfen lassen, das Gemüsekochwasser auffangen. Die Möhren waschen, schaben und mit der gekörnten Brühe im Gemüsekochwasser in 30 Minuten garen. 3 Blätter Gelatine und 10 Blätter Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Die Möhren pürieren, salzen und mit dem Muskat würzen. Das Püree erhitzen und die 3 Blätter ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fleischbrühe, den Weißwein und den Essig erhitzen. Die 10 Blätter Gelatine darin auflösen. Eine Kastenform mit einer Geleeschicht ausgießen und erstarren lassen. Die Eischeiben, Schnittlauch und Sellerieblätter darauflegen. Mit Gelee übergießen und erstarren lassen. Das Möhrenpüree in die Form streichen und erstarren lassen. Nun jeweils eine dünne Schicht Gemüse und Schinkenscheiben darauflegen, mit Gelee begießen und im Kühlschrank erstarren lassen, bevor die nächste Schicht aufgelegt wird. Die fertige Sülze im Kühlschrank restlos erstarren lassen.

Bunte Gemüsesülzen

Gänsekeulen in Gemüsesülze

2 Zwiebeln
1 kleine Stange Lauch/Porree
1/4 Sellerieknolle
10 weiße Pfefferkörner
je 1/2 Teel. getrockneter Rosmarin und Thymian
1 kleines Stück Ingwerwurzel
4 Gänsekeulen, 3 Möhren
4 Eßl. Essig
1/2 Teel. Salz, 1–2 Teel. Zucker
10 Blätter Gelatine
1/2 hartgekochtes Ei
1 Gewürzgurke

Das Gemüse putzen, waschen, grob zerkleinern und mit 3 l Salzwasser und den Gewürzen zum Kochen bringen. Die Gänsekeulen zugedeckt 2 1/2 Stunden kochen. Die Möhren putzen, in Scheiben schneiden und 25 Minuten mit den Gänsekeulen garen. Die Keulen in der Brühe erkalten lassen. Die Brühe entfetten. Die Keulen häuten und das Fleisch in Würfel schneiden. Die Brühe durch ein Sieb gießen, dabei 3/4 l abmessen. Kräftig mit dem Essig, dem Salz und dem Zukker abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Eine kalt gespülte Schüssel mit einer Schicht Gelee ausgießen. Erstarren lassen. Darauf Eischeiben, Gurkenscheiben und Möhrenscheiben legen. Mit Gelee bedecken und wieder erstarren lassen. Das Gänsefleisch auf das Gelee füllen, mit Möhrenscheiben und dem Lauch bedecken. Mit dem restlichen Gelee begießen und im Kühlschrank völlig erstarren lassen.

Broccolipüree in Aspik

1/4 l Sherry-Gelee (Rezept Seite 47 f.)
250 g gebratenes kaltes Rehfilet
2 Stückchen Trüffel
2 gekochte Möhrenscheiben
6 Blätter Gelatine
300 g tiefgefrorener Broccoli (Iglo), 1/2 Teel. Salz
je 1 Prise weißer Pfeffer, geriebene Muskatnuß, getrockneter Thymian und Basilikum
6 Eßl. braune Wildbrühe
1/4 l Sahne
600 g tiefgefrorener Blätterteig (Iglo), 1 Eigelb

Das Sherry-Gelee in zwei Suppenteller gießen und erstarren lassen. Das Rehfilet in Scheiben schneiden. In die Mitte der Geleeschicht 1 Trüffelstückchen und 1 Möhrenscheibe legen. Kreisförmig um die Möhrenscheibchen die Rehfiletscheiben anordnen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Broccoli nach Vorschrift garen, pürieren, salzen und mit den Gewürzen mischen. Abkühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Wildbrühe auflösen. Unter das Broccolipüree rühren. Die Sahne cremig schlagen und unter das Püree rühren. Das Püree auf die Rehfiletscheiben streichen und erkalten lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Blätterteig 1/2 cm dick ausrollen. In der Größe der Teller 2 Ränder und 2 dünne Bodenplatten aus dem Teig schneiden. Mit dem Eigelb bestreichen. Die Ränder auf die Bodenplatten setzen und 12 Minuten backen. Den Aspik in die Teigkrusten stürzen.

Krabbensülze

400 g Krabben oder Shrimps, tiefgefroren oder aus der Dose
1 kleiner Kopf Blumenkohl
1/4 Teel. Salz
300 g tiefgefrorene Erbsen und Karotten
300 g Maiskörner aus der Dose
200 g Spargelspitzen aus der Dose
1 Eßl. Zitronensaft
16 Blätter Gelatine
1/2 l fettlose Fleischbrühe
1/2 l Weißwein
je 1 gute Prise Salz, weißer Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer
einige Tropfen Zitronensaft
einige Blätter Kopfsalat

Tiefgefrorene Krabben oder Shrimps aus der Verpackung nehmen und zugedeckt 2–3 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen. Krabben oder Shrimps aus der Dose auseinanderzupfen, in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Den Blumenkohl in einzelne Röschen teilen und die Strünke der Röschen kürzen. Die Blumenkohlröschen in einen Siebeinsatz legen. Wenig Wasser zum Kochen bringen (ohne Salz, damit die Blumenkohlröschen schön weiß bleiben), das Sieb über das kochende Wasser stellen und den Blumenkohl im geschlossenen Topf 20–25 Minuten dämpfen. 1 Tasse Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Die tiefgefrorenen Erbsen und Karotten hineinlegen und zugedeckt bei milder Hitze 8 Minuten kochen lassen. Die Maiskörner und die Spargelspitzen abtropfen lassen. Die angetauten Krabben oder Shrimps mit dem Zitronensaft beträufeln und zugedeckt restlos auftauen lassen. Den Blumenkohl im Sieb aus dem Topf nehmen und in eiskaltes Wasser tauchen. Auf einem Küchentuch abtropfen und erkalten lassen. Die Erbsen-Karotten-Mischung in ein Sieb schütten, ebenfalls in eiskaltes Wasser tauchen, abtropfen und erkalten lassen. Die Gelatine in genügend kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Fleischbrühe erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Fleischbrühe auflösen. Den Weißwein, das Salz, den Pfeffer, den Zucker und den Cayennepfeffer in die Brühe rühren. Die Sülzflüssigkeit mit Zitronensaft kräftig abschmekken, eventuell nachsalzen. Abkühlen lassen. Eine Ringform mit kaltem Wasser ausspülen, mit der bereits gelierenden Sülzflüssigkeit 1 cm hoch füllen. Die Sülze im Kühlschrank erstarren lassen. Abwechselnd die Krabben oder Shrimps und das Gemüse gefällig in die Form füllen. Auf jede Schicht Krabben oder Gemüse Sülzflüssigkeit gießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Dann die restlichen Krabben oder Shrimps und das restliche Gemüse einfüllen und die restliche Sülzflüssigkeit darübergießen. Die Krabbensülze im Kühlschrank einige Stunden völlig erstarren lassen. Vor dem Servieren die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Eine Platte mit den Salatblättern auslegen. Die Form kurz in heißes Wasser tauchen und die Sülze auf die Salatblätter stürzen.

Dazu schmeckt: Bauernbrot und Remouladensauce.

Sommersülze

1/2 Teel. Salz
8 weiße Pfefferkörner
2 Bund gemischte Kräuter wie Selleriebläter, Petersilie, Kerbel, Estragon
1 kleiner Bund Dill
2 Bund Petersilie
einige Zweige Pfefferminze
1 kleiner Kopf Blumenkohl
250 g ausgehülste Erbsen
12 Blätter Gelatine
1/2 l Weißwein
je 1 gute Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
2 hartgekochte Eier
1/2 rote Paprikaschote aus dem Glas

1/4 l Wasser mit dem Salz und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Alle Kräuter waschen und trockentupfen. Die gemischten Kräuter in das kochende Wasser legen und zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten darin ziehen lassen. Den Kräutersud dann durch ein feines Sieb gießen, das Wasser in einem anderen Topf auffangen. Den Blumenkohl in Röschen zerteilen, die Strünke der Röschen kürzen. Die Röschen im Kräutersud 20 Minuten zugedeckt bei milder Hitze kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in eiskaltes Wasser tauchen und auf einem Küchentuch abtropfen und erkalten lassen. Die Erbsen in den kochenden Kräutersud geben und darin zugedeckt bei milder Hitze in etwa 12 Minuten garen. Die Gelatine in genügend kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Die gegarten Erbsen in eiskaltes Wasser tauchen, abtropfen und erkalten lassen. Die Gelatine ausdrükken und in dem heißen Kräutersud gut auflösen. Den Kräutersud mit dem Weißwein auf 3/4 l Flüssigkeit auffüllen, wenn nötig etwas Wasser zufügen. Die Sülzflüssigkeit mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Zucker und Zitronensaft abschmekken, erkalten lassen. Eine große Puddingform kalt ausspülen und 1/2 cm hoch mit Sülzflüssigkeit ausgießen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Auf die erstarrte Sülzschicht die Dillzweige, die Paprikastreifen und die Eischeiben legen. Dabei etwas Dill zum Garnieren zurückbehalten. Wiederum etwas Sülzflüssigkeit darübergießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Auf die erstarrte Schicht die Hälfte der Erbsen füllen. Darauf die Blumenkohlröschen anordnen. Sülzflüssigkeit darübergießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Die Petersilieblättchen von den Stengeln zupfen, einige Zweige zum Garnieren zurückbehalten. Die Petersilieblättchen in Büscheln auf die Blumenkohlschicht legen. Mit den restlichen Erbsen auffüllen, die restliche Sülzflüssigkeit darübergießen. Die Gemüsesülze im Kühlschrank in 3–4 Stunden völlig erstarren lassen. Die Sülze vor dem Servieren mit einem spitzen Messer am Rand von der Form lösen, die Form kurz in heißes Wasser tauchen und die Sülze auf eine Platte stürzen. Die Sülze mit etwas zurückbehaltener Petersilie, Dill und Pfefferminze verzieren.

Pfeffereier mit Bohnensalat

Für die Eier:
4 hartgekochte Eier
2 Eßl. Mayonnaise
50 g weiche Butter
1 Messerspitze Salz
1 Eßl. Cognac
1 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
Für den Salat:
200 g zarte grüne Bohnen
200 g Kalbsleber, 1 Eßl. Öl
2 Schalotten
1/2 Bund Petersilie
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Estragonessig
1/4 Teel. Salz
1/2 Teel. grobgemahlener Pfeffer

Die Eier schälen und quer halbieren. Die Eigelbe mit der Mayonnaise, der Butter, dem Salz und dem Cognac verrühren. Die Hälfte des grünen Pfeffers zerdrücken und unter die Füllung rühren. Die Creme in die Eiweißhälften spritzen. Die Rosetten mit dem restlichen grünen Pfeffer garnieren. Für den Salat die Bohnen in Salzwasser zugedeckt in 10 Minuten garen, abtropfen und erkalten lassen. Die Kalbsleber in feine Streifen schneiden und in dem Öl 2–3 Minuten braten. Die Schalotten schälen und feinhacken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Das Öl mit dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer, den Schalotten und der Petersilie verrühren. Die grünen Bohnen und die Leberstreifen auf einer Platte anrichten, mit der Salatsauce beträufeln und die Eier ringsum anrichten.

Festliche Eierplatte

Für die Eier:
10 hartgekochte Eier
1/2 Bund Petersilie
6 Eßl. Salatmayonnaise
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
Zum Garnieren in kleinen Mengen:
einige Blätter Kopfsalat, Feldsalat, kleine Zwiebelringe, Sardellenfilets, gekochter Schinken, Lachsscheiben, Krabben, Muscheln aus dem Glas, Kapern, grüne Pfefferkörner aus dem Glas, Piri-Piri (Mini-Peperoni), Maiskölbchen, Zitronenscheiben, Petersilie und Dill
Für die Salatsauce:
Saft von 1/2 Zitrone
1/2 Teel. Salz, 1–2 Eßl. Öl

Die Eier schälen und längs halbieren. Die Eigelbe durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Die Petersilie waschen, trockentupfen und kleinhakken. Die Eigelbe mit der Mayonnaise, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Unter die Hälfte der Eigelbmasse die Petersilie mischen. Beide Eigelbmassen in die Eiweißhälften füllen. Die Eier mit den Garnierungszutaten auf einer Platte wie abgebildet anrichten. Zerkleinerte Salatblätter und übrige Garnierungszutaten in einer Schüssel mischen. Den Zitronensaft mit dem Salz verrühren. Das Öl zufügen und die Salatzutaten damit anmachen. Den Salat in die Mitte der Platte geben.

Phantasie-Eier

10 hartgekochte Eier
Zum Füllen von jeweils 4 Eihälften:
2 Eßl. Doppelrahm-Frischkäse
1 Eßl. gehackte Kräuter
2 Eßl. Milch, 1 Prise Salz

2 Eßl. Cottage Cheese
1 Eßl. feingeraspelte Möhre
1 Teel. gemahlene Haselnüsse
je 1 Prise Salz und Pfeffer

2 Eßl. Doppelrahm-Frischkäse
1 Teel. mildes Currypulver
1 Teel. zerdrückte Avocado
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. Milch, 1 Prise Salz

2 Eßl. Speisequark (20%)
1 Teel. gehackter Dill
etwas geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

2 Eßl. Speisequark (20%)
1 Eßl. Tomatenmark
½ Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Prise Salz

Zum Garnieren:
jeweils Maiskölbchen und grüne Pfefferkörner
kleine Peperoni und Petersilie
schwarze Oliven und Petersilie
Sardellenröllchen und Tomatenwürfel
Kiwischeiben und Cocktailkirschen
Limettenscheiben, Krabben und Dill
Lachsröllchen und Dill
deutscher Kaviar und Kresse
Cornichons und Peperonischeiben
gefüllte Oliven und Kresse

Die Eier längs halbieren. Die Eigelbe mit den genannten Zutaten zum Füllen mischen und in die Eiweißhälften spritzen. Die Eier nach Vorschlägen auf der Abbildung garnieren. Die Beschreibung erfaßt die abgebildeten Eier von oben nach unten und jede Reihe von links nach rechts.

Harte Eier mit delikaten Saucen

Rechnen Sie pro Person 2 hartgekochte Eier.

Russische Sauce
je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
2 Bund Schnittlauch
0,2 l saure Sahne
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Spritzer Tabascosauce
1 Teel. Meerrettichsenf
50 g deutscher Kaviar

Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen, halbieren und die Rippen und Kerne entfernen. Die Schotenhälften kleinwürfeln. Den Schnittlauch kleinschneiden. Die saure Sahne mit den Schotenwürfeln, dem Paprikapulver, der Tabascosauce, dem Schnittlauch, dem Meerrettichsenf und der Hälfte des Kaviars vermengen. Den restlichen Kaviar auf die Sauce setzen.

Champignonsauce
200 g Champignons
2 Stangen Lauch/Porree
2 Zwiebeln
100 g durchwachsener Speck

Die Champignons waschen, putzen und in Scheibchen schneiden. Den Lauch waschen und in Scheibchen schneiden. Die Zwiebeln schälen und kleinwürfeln. Den Speck in Würfel schneiden, ausbraten. Die Lauchscheibchen und die Zwiebelwürfel zugeben und 4–5 Minuten, die Champignons weitere 6 Minuten mitbraten.

Quarksauce
100 g Magerquark
50 g Edelpilzkäse
Saft von 1 Zitrone
½ Teel. Salz
2 Teel. Preiselbeerkonfitüre
etwas Mineralwasser

Den Quark schaumig rühren. Den Edelpilzkäse durch ein Sieb dazustreichen und unterrühren. Die Quarkmischung mit dem Zitronensaft, dem Salz, der Preiselbeerkonfitüre und Mineralwasser verrühren und mit einigen Preiselbeeren verzieren.

Capri-Sauce
3 Bund gemischte Kräuter
2 Sardellenfilets
1 Eßl. Kapern
10 gefüllte Oliven
2 Eigelbe
1 Teel. scharfer Senf
3 Eßl. Weinessig
½ Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
6 Eßl. Öl, 2 Tomaten

Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und mit den Sardellenfilets, den Kapern und den Oliven feinhacken. Die Eigelbe mit dem Senf, dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Tropfenweise das Öl und zuletzt die kleingehackten Zutaten unter die Sauce rühren. Die Tomaten häuten, in kleine Stücke schneiden und unter die Sauce mischen.

Eier raffiniert serviert

Eiertörtchen mit Leberparfait

4 hartgekochte Eier
1 Bund gemischte Kräuter wie Salbei, Petersilie, Dill, Schnittlauch und Liebstöckel
100 g weiche Butter
2 Eßl. milder Senf
1/4 Teel. weißer Pfeffer
1/4 Teel. Salz
8 kleine salzige Mürbeteig-Tartelettes (Fertigprodukt)
125 g Leberparfait aus der Dose
2 Scheibchen Trüffel aus dem Glas
4 Zweige Dill

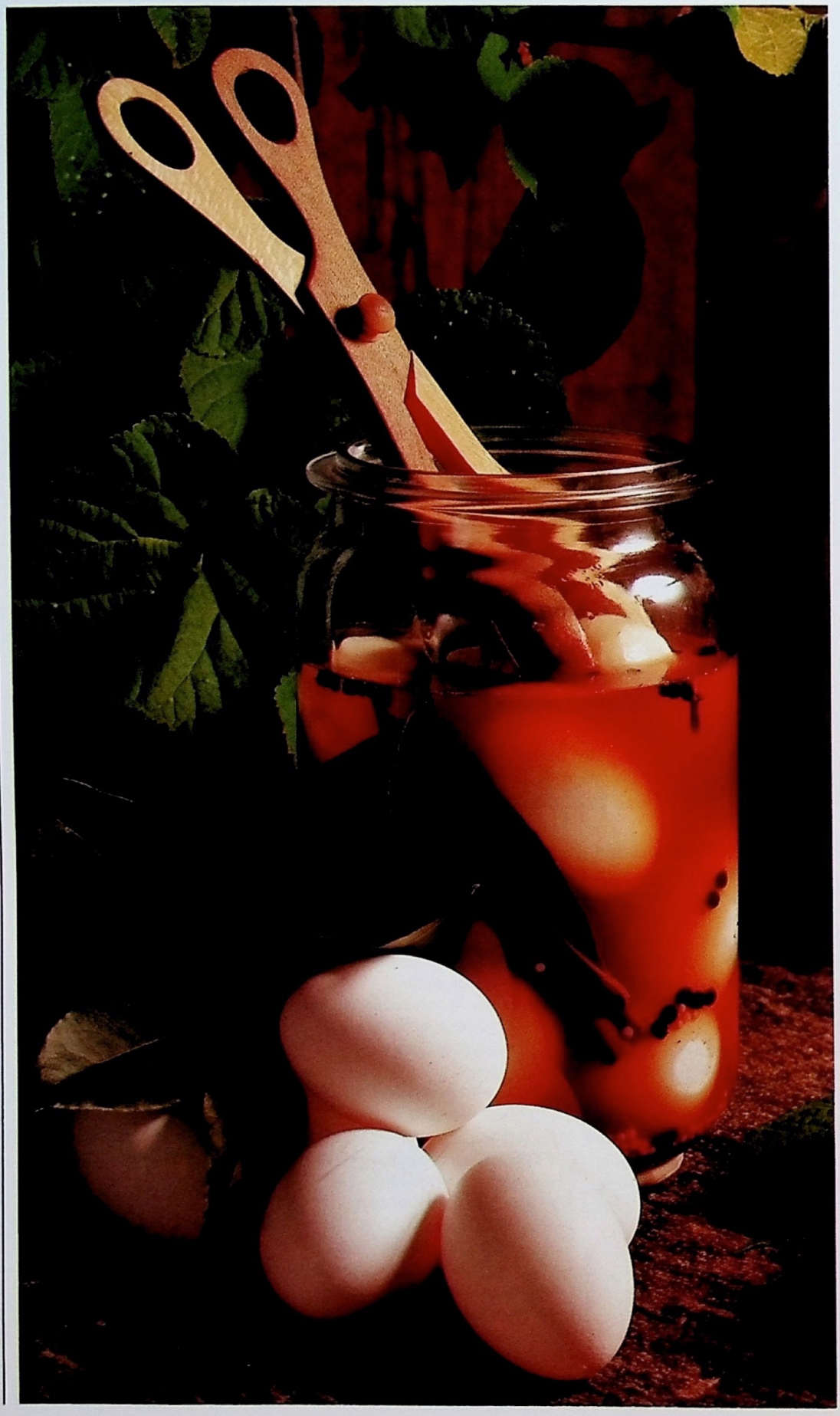
Die Eier quer halbieren, die Eigelbe herausheben und in eine Schüssel geben. Die Kräuter unter fließendem kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Eigelbe mit der Butter, dem Senf, dem Pfeffer, dem Salz und den kleingeschnittenen Kräutern schaumig rühren. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Mürbeteig-Tartelettes damit ausspritzen. Die Eiweißhälften jeweils in die Mitte setzen. Das Leberparfait mit einem kleinen Schneebesen schaumig rühren und in die Eiweißhälften füllen. Die Trüffelscheibchen kleinwürfeln und auf dem Parfait verteilen. Die gefüllten Eiweißhälften mit je 1/2 Dillzweig garnieren.

Unser Tip
Die Mürbeteig-Tartelettes können Sie auch selbst backen (Rezept Seite 43).

Eiertörtchen mit Schinkensalat

4 Eier
200 g gekochter Schinken
1 säuerlicher Apfel
1 Banane
2 Teel. Zitronensaft
3 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Sahne
2–3 Teel. mildes Currypulver
je 1 Prise Salz und Zucker
8 kleine salzige Mürbeteig-Tartelettes (Fertigprodukt)
4 Scheiben geräucherter Lachs
einige Blättchen Estragon

Die Eier in kochendes Wasser legen und in 10 Minuten hartkochen. Dann kalt abschrekken, schälen und erkalten lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen, den Apfel in Scheiben und die Scheiben in Streifen schneiden. Die Banane schälen und würfeln. Die Schinkenwürfel, die Apfelstreifen und die Bananenwürfel locker in einer Schüssel mischen. Mit 1 Teelöffel Zitronensaft beträufeln. Die Mayonnaise mit der Sahne, dem restlichen Zitronensaft, dem Curry, dem Salz und dem Zucker verrühren. Die Sauce nochmals gut abschmecken. Die Salatsauce unter die kleingeschnittenen Zutaten heben. Den Schinkensalat in die Mürbeteig-Tartelettes füllen. Die Eier längs halbieren und auf jedes Törtchen eine Eihälfte legen. Die Lachsscheiben der Länge nach halbieren und zu Röllchen formen. Jede Eihälfte mit 1 Lachsröllchen belegen. Mit den Estragonblättchen garnieren.



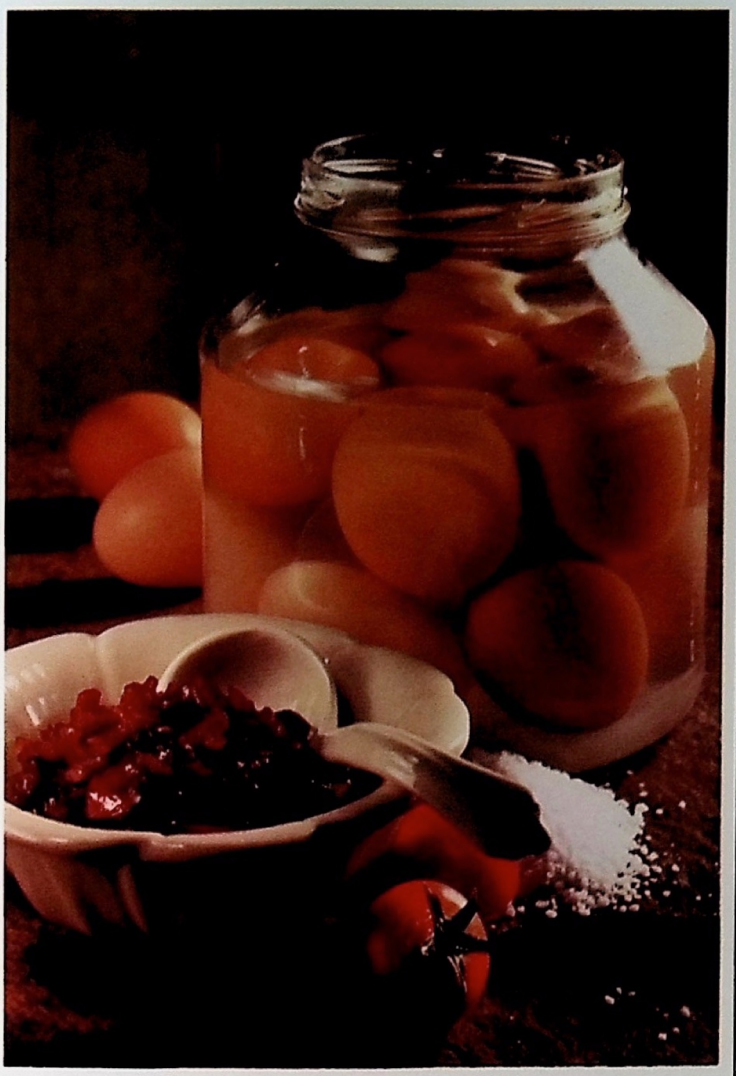
Marinierte Eier

1/4 l Essig
je 1 Teel. Salz, Senfkörner und schwarze Pfefferkörner
3 Gewürznelken
1 Zimtstange
2 Lorbeerblätter
15 hartgekochte Eier

Den Essig mit 1/4 l Wasser, dem Salz, den Senfkörnern, den Pfefferkörnern, den Nelken, der Zimtstange und den Lorbeerblättern zum Kochen bringen und zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten kochen lassen. Die Eier in ein hohes Glas oder in einen Steinguttopf legen. Den noch heißen Sud über die Eier gießen und erkalten lassen. Den Topf oder das Glas nach dem Erkalten der Flüssigkeit mit Pergamentpapier verschließen. Die Eier im Sud 2–3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Eier haben dann den Geschmack der Marinade angenommen und schmecken in Scheiben geschnitten als Brotbelag oder kombiniert mit delikaten Saucen (Rezepte Seite 168).

Unser Tip

Zum Marinieren sollten Sie nur ganz frische Eier verwenden. Garantie für Frische geben die Packungen mit dem Aufdruck »Extra«. Diese Eier sind nicht älter als 7 Tage.



Soleier mit Tomaten-Chutney

4 große Tomaten (500 g)
2 mittelgroße rote Paprikaschoten, 3 Zwiebeln
1/8 l Rotweinessig
180 g Farinzucker (brauner Zucker)
je 1 Teel. Salz, grüne Pfefferkörner aus dem Glas und mittelscharfer Senf
1/2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Messerspitze Nelkenpulver
3 Eßl. Salz
12 Eier

Die Tomaten häuten und in grobe Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von Rippen und Kernen befreien und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Gemüse mit dem Essig in einem Topf bei milder Hitze so lange kochen lassen, bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist. Den Zucker, das Salz und alle Gewürze unterrühren. Das Chutney bei starker Hitze 8 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Das heiße Chutney in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Einmachcellophan verschließen. 1 1/4 l Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen, die Eier vorsichtig hineinlegen und 10–12 Minuten kochen lassen. Die Eier aus dem Salzwasser nehmen, kalt abschrekken und die Schalen etwas anschlagen. Das Salzwasser abkühlen lassen. Die Eier in ein großes Glas legen und das abgekühlte Salzwasser darübergießen. Zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Tage durchziehen lassen. Die Eier mit dem Chutney servieren.

Tee-Eier mit Orangen-Chutney

je 2 Orangen und Äpfel
125 g Rosinen, 60 g Zucker
1/2 Teel. Salz
1 Teel. Ingwerpulver
1/4 Teel. geriebene Muskatnuß
1/8 l Rotweinessig
250 g Preiselbeerkonfitüre
2 Eßl. Orangenkonfitüre
8 Eier, 2 Eßl. Salz
3 Eßl. schwarzer Tee, 1 Eßl. Salz
1 Eßl. gemahlene gemischte Gewürze wie Sternanis, Fenchel, Zimt, Gewürznelken und Pfeffer

Die Orangen und die Äpfel schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, dabei alle Kerne entfernen. Das Obst mit den Rosinen, dem Zucker, dem Salz, den Gewürzen und dem Essig in 30 Minuten bei milder Hitze zu einem dicken Brei kochen. Die Preiselbeer- und die Orangenkonfitüre unterrühren und noch einmal aufkochen. Das Chutney in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Einmachcellophan verschließen. Die Eier mit 1 l Wasser und dem Salz zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Das Wasser dann abgießen, die Eier kalt abschrecken und auf einer Tischplatte rollen, bis die Schalen rundherum eingeknickt sind. Nochmals 1 l Wasser zum Kochen bringen. Den schwarzen Tee, das Salz und die Gewürze einrühren. Die Eier hineinlegen und darin zugedeckt bei milder Hitze so lange kochen lassen, bis die Schalen braun gefärbt sind. Die Eier 30 Minuten im Teesud ziehen lassen und mit dem Chutney servieren.

Gemüse mit feiner Fülle

Kräuter-Shrimps in Avocados

300–400 g tiefgefrorene Shrimps
2 Avocados
1 Teel. Zitronensaft
3 Eßl. Mayonnaise
3 Eßl. Crème fraîche
1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. Whisky
1 Messerspitze Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Bund gemischte Kräuter wie Dill, Estragon und Pimpinelle
einige Zweige Dill

Die Shrimps aus der Verpakkung nehmen und zugedeckt bei Raumtemperatur auftauen lassen. Die Avocados waschen, abtrocknen und der Länge nach halbieren. Die Kerne herauslösen und die Avocadohälften so aushöhlen, daß noch ein dicker Rand bestehen bleibt. Die Avocadohälften mit dem Zitronensaft ausstreichen und kühlstellen. Das ausgelöste Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Mayonnaise mit der Crème fraîche, dem Zitronensaft, dem Whisky, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die kleingeschnittenen Kräuter unter die Mayonnaisesauce rühren. Das Avocadofruchtfleisch und die Shrimps mit der Mayonnaisesauce mischen. Die Avocadohälften mit den Kräuter-Shrimps füllen. Jede Portion mit 1 kleinen Dillzweig garnieren.

Gefüllte Auberginen

2 gleich große Auberginen
1 Messerspitze Salz
1 Schalotte
2 Eßl. Öl
250 g Tatar
100 g gekochter Reis
je 1/4 Teel. Salz, weißer Pfeffer und Currypulver
1 Messerspitze Knoblauchpulver
1/2 Teel. abgeriebene Zitronenschale
1 Eßl. Orangensaft
1 Eßl. gehackte Pinienkerne
einige frische Blättchen Pfefferminze

Die Auberginen waschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren und aushöhlen. Das Innere der Auberginen mit dem Salz würzen. Die Schalotte schälen und mit dem Auberginenfleisch feinhacken. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Das Öl erhitzen und die gehackte Schalotte mit dem Auberginenfleisch darin glasig braten. Das Tatar zugeben und richtig durchbraten, dabei das Tatar öfters wenden. Den Reis mit dem Salz, den Gewürzen und der Zitronenschale, dem Orangensaft und den gehackten Pinienkernen mischen. Die Reismasse unter das Tatar mengen und alles noch 1 Minute braten. Die Füllung in die Auberginenhälften geben. Die Auberginenhälften auf eine feuerfeste Platte setzen und im Backofen 10–20 Minuten auf der mittleren Schiebeleiste überbacken. Die Auberginenhälften abkühlen lassen und vor dem Servieren mit den Pfefferminzblättchen garnieren.

Gemüse mit feiner Fülle

Fenchel mit Roquefort-Creme

2 Fenchelknollen
1 Messerspitze Salz
1 Eßl. Zitronensaft
1 Bund Dill
1 Eßl. Kapern
2 Tomaten
50 g Roquefort (französischer Schafkäse)
150 g Speisequark (20%)
3 Eßl. Sahne
je 1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer und Knoblauchpulver
1 Spritzer Essig

Den Fenchel putzen und die zarten Blattspitzen aufbewahren. 1/4 l Wasser mit dem Salz und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Fenchelknollen darin zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Den Fenchel dann in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Den Dill mit den Fenchelblattspitzen waschen, trokkentupfen und kleinschneiden. Die Kapern hacken. Die Tomaten häuten, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Den Roquefort leicht zerbröckeln und mit dem Quark in eine Schüssel geben. Die Roquefort-Quark-Mischung mit der Sahne, dem Salz, dem Pfeffer, dem Knoblauchpulver, dem Essig, den gehackten Kapern, dem Dill und dem Fenchelkraut cremig rühren. Die Fenchelknollen der Länge nach halbieren und die Quarkmasse daraufhäufeln. Den Quark mit den Tomatenwürfeln garnieren.

Gefüllte Artischockenböden

8 Artischockenböden aus der Dose
200 g Thunfisch aus der Dose
2 hartgekochte Eier
3 Eßl. Mayonnaise
je 1 Prise Salz und Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft
1 Messerspitze Cayennepfeffer
100 g Krabben aus der Dose
1/2 kleine Zitrone
einige Blätter Kopfsalat
1 kleines Glas deutscher Kaviar (50 g)

Die Artischockenböden und den Thunfisch gut abtropfen lassen. Die Eier schälen und kleinwürfeln. Den Thunfisch und die Eier mit der Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren. Nach und nach die Mayonnaise zufügen. Die Mischung mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Zitronensaft und dem Cayennepfeffer abschmecken. Die Krabben auseinanderzupfen, in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Zitrone waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenscheiben halbieren. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und eine Platte damit auslegen. Die Artischokkenböden auf den Salatblättern anrichten und mit der Thunfischmayonnaise füllen. Die Krabben auf die Thunfischmayonnaise geben. Mit je 1/2 Zitronenscheibe und etwas Kaviar garnieren.

Gemüse mit feiner Fülle

Gefüllter Lauch

4 dicke Stangen Lauch/Porree
1/4 Teel. Salz
1 Eßl. Zitronensaft
2 hartgekochte Eier
5 Sardellenfilets
50 g Maiskölbchen aus dem Glas
1/2 Bund Petersilie
3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Weinessig
1 Prise Salz
1 Spritzer Tabascosauce

Aus den Lauchstangen gleichlange Stücke von etwa 12 cm schneiden. 1/2 l Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Die Lauchstücke waschen und im kochenden Wasser 10 Minuten blanchieren. Dann aus dem Wasser heben, sofort in eiskaltes Wasser tauchen und auf einem Küchentuch abtropfen und erkalten lassen. Die Lauchstangen längs halbieren und mit dem Zitronensaft beträufeln. Von jeder Lauchhälfte ein 1 cm breites Stück abschneiden, die Stücke in dünne Streifen schneiden. Die Eier schälen und kleinwürfeln. Die Sardellenfilets kalt abbrausen, trockentupfen und kleinwürfeln. Die Maiskölbchen in dünne Scheiben schneiden und jedes Scheibchen halbieren. Die Lauchstreifchen, die Eiwürfel, die Maisscheibchen und die Sardellenwürfel in eine Schüssel geben. Die Petersilie kleinschneiden und zu den Salatzutaten geben. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und der Tabascosauce unter die Salatzutaten mischen. Zugedeckt 10 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Lauchstangen dann mit dem Salat füllen.

Möhren-Boote

4 dicke Möhren
1/4 Teel. Salz, 1/2 Teel. Zucker
1 Eßl. Zitronensaft
2 große säuerliche Äpfel
200 g gekochter Schinken
15 Cornichons
1/2 Bund Petersilie
4 Eßl. saure Sahne
4 Eßl. Salatmayonnaise
je 1 Prise Zucker und weißer Pfeffer

Die Möhren dünn schälen, waschen und der Länge nach halbieren. 3/4 l Wasser mit dem Salz und dem Zucker zum Kochen bringen und die Möhrenhälften darin zugedeckt bei milder Hitze 15–20 Minuten kochen lassen. Die Möhrenhälften dann in Eiswürfelwasser tauchen und auf einem Küchentuch erkalten lassen. Mit einem Teelöffel vorsichtig der Länge nach etwas aushöhlen und die Hälften mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Äpfel waschen, abtrocknen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel mit der Schale kleinwürfeln. Den Schinken und die Cornichons ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Apfelwürfel, die Schinkenwürfel, die Cornichons und das Ausgehöhlte von den Möhren in eine Schüssel geben. Die saure Sahne mit der Salatmayonnaise, der Petersilie, dem Zucker und dem Pfeffer verrühren. Die Salatsauce mit den kleingeschnittenen Zutaten in der Schüssel mischen. Den Salat in die Möhrenhälften füllen. 10–15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gemüse mit feiner Fülle

Garnierter Chicorée

2 große Stauden Chicorée
1 Teel. Zitronensaft
2 Mandarinen
20 gefüllte Oliven
4 Tomaten
1 Eßl. Zitronensaft
1/4 Teel. Salz
je 1 gute Prise schwarzer Pfeffer und Zucker
2 Eßl. Öl

Die äußeren schlechten Blätter der Chicoréestauden entfernen. Die Strünke kürzen und einen Keil aus dem Wurzelende herausschneiden. Die Chicoréestauden längs halbieren, kalt waschen und abtropfen lassen. Die Schnittflächen der Chicoréestauden mit dem Zitronensaft bestreichen. Die Mandarinen schälen und die Mandarinenspalten mit einem dünnen spitzen Messer filetieren, das heißt, zwischen die Fruchtspalten und die feinen Häutchen schneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Die Oliven in Scheibchen schneiden. Die Tomaten häuten, halbieren, die Kerne entfernen und die Tomatenhälften in kleine Würfel schneiden. Den Zitronensaft mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker gründlich verrühren. Das Öl untermischen. Die Mandarinenspalten, die Olivenscheibchen und die Tomatenwürfel in einer Schüssel mit der Salatsauce locker mischen. Zugedeckt 10 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Füllung dann gefällig in den Chicoréehälften anrichten.

Sellerieröllchen

1 Staude Stangensellerie
200 g Doppelrahm-Frischkäse
3 Eßl. Sahne
1 Eßl. Cognac
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1 Prise Selleriesalz
1 Messerspitze Ingwerpulver
2 Cornichons
4–8 Piri-Piri

4 schöne Stangen von dem Staudensellerie abtrennen. Die Stangen waschen, abtrocknen und auf eine Länge von etwa 8 cm zurechtschneiden. Den Frischkäse mit der Sahne, dem Cognac, dem Paprika, dem Pfeffer, dem Selleriesalz und dem Ingwerpulver verrühren. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und gefällig auf die Selleriestangen spritzen. Die Cornichons in Scheibchen schneiden und mit den Piri-Piri auf der Käsecreme anrichten. Die Sellerieröllchen mit Klarsichtfolie abdecken und 15–20 Minuten kühlstellen.

Unser Tip

Die Sellerieröllchen können Sie als Vorspeise servieren, als kleinen Imbiß zum Aperitif oder nach dem Abendessen zu Wein. Wenn Sie die Röllchen als Happen reichen wollen – also ohne Besteck – sollten Sie sie besser nur halb so lang zubereiten.

Gemüse mit feiner Fülle

Tomaten Delicato

100 g Krabben, tiefgefroren oder aus der Dose
8 runde Tomaten
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
1 Pfirsich oder 2 Pfirsichhälften aus der Dose
1 gebratene Poulardenbrust
2 Eßl. Mayonnaise
1 Eßl. saure Sahne
1 Eßl. Tomatenketchup
1 Spritzer Worcestersauce
1 Prise Cayennepfeffer
1 Teel. Cognac

Die tiefgefrorenen Krabben zugedeckt auftauen lassen. Krabben aus der Dose abbrausen und abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und das obere Drittel als Deckelchen abschneiden. Die Tomaten aushöhlen und innen mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Den frischen Pfirsich häuten, halbieren, den Stein herauslösen und die Pfirsichhälften in kleine Würfel schneiden. Die Pfirsichhälften aus der Dose abtropfen lassen und kleinwürfeln. Die Poulardenbrust ebenfalls kleinwürfeln. Die Pfirsichwürfel, die Poulardenfleischwürfel und die Krabben in einer Schüssel mischen. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne, dem Ketchup, der Worcestersauce, dem Cayennepfeffer und dem Cognac verrühren. Die Mayonnaisesauce mit den Zutaten in der Schüssel mischen. Den Salat zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten durchziehen lassen. Den Salat in die Tomaten füllen und die Deckelchen wieder aufsetzen.

Käse-Paprika auf Tomaten

2 mittelgroße grüne Paprikaschoten
1 Messerspitze Salz
1 kleine Zwiebel
4 Tomaten
1 Messerspitze weißer Pfeffer
50 g weiche Butter
150 g Doppelrahm-Frischkäse
etwa 3 Eßl. saure Sahne
1/2 Teel. Paprikapulver, edelsüß

Die Paprikaschoten halbieren, von Rippen und Kernen befreien. Die Schotenhälften gründlich kalt waschen und abtrocknen. 2 Schotenhälften in sehr kleine Würfel schneiden. Die anderen beiden Schotenhälften innen salzen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Die Tomatenscheiben nebeneinander auf ein Küchenbrett legen, mit dem Pfeffer und etwas Salz würzen und mit den Zwiebelwürfelchen bestreuen. Die Butter mit dem Frischkäse verrühren und so viel saure Sahne zufügen, daß eine geschmeidige Masse entsteht. Die kleingewürfelte Paprikaschote zufügen und die Käsecreme mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schotenhälften mit der Käsemasse füllen und zusammensetzen. Die gefüllte Schote mit Klarsichtfolie umwickeln und etwa 30 Minuten kühlstellen. Die beiden Paprikahälften mit der Käsecreme in gleich dicke Scheiben schneiden und auf den Tomatenscheiben anrichten. Die Käsecreme vor dem Servieren mit dem Paprikapulver bestreuen.

Gemüse mit feiner Fülle

Illustrierte Gurke

1 Salatgurke
1 Tasse Mirabellen aus der Dose
1/2 Sellerieknolle
1 großer roter Apfel
200 g Spargelspitzen aus der Dose oder frisch gekochte Spargelabschnitte
1 kleiner Kopfsalat
3 Eßl. Mayonnaise
3 Eßl. Joghurt
2 Eigelbe, 5 Eßl. Sahne
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. Aprikosengelee
1/2 Teel. Salz

Die Gurke waschen, abtrocknen und ein Drittel der Länge nach abschneiden. Die Gurkenkerne herauskratzen. Die Gurke aushöhlen und das Gurkenfleisch würfeln. Die Mirabellen abtropfen lassen, entsteinen und halbieren. Die Sellerieknolle schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, abtrocknen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel ungeschält würfeln. Die Spargelspitzen abtropfen lassen. Vom Kopfsalat schlechte Blätter entfernen, große Blätter zerkleinern, kalt waschen und gut abtropfen lassen. Die Gurkenstückchen, die Mirabellenhälften, die Selleriewürfel, die Apfelwürfel und die Spargelspitzen mischen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, den Eigelben, der Sahne, dem Zitronensaft, dem Aprikosengelee und dem Salz verrühren. Das Dressing mit den Salatzutaten mischen. Die Salatblätter in die ausgehöhlte Gurke legen. Die angemachten Salatzutaten auf den Salatblättern anrichten.

Pikante Schlemmerteller

Bündner Fleisch mit Kumquatsauce

2 Eßl. Mayonnaise
1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
2 Teel. Zitronensaft
4 eingelegte Kumquats (Zwergorangen)
1/8 l Sahne
200 g Bündner Fleisch in dünnen Scheiben

Die Mayonnaise in eine Schüssel geben und mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zitronensaft verrühren. 3 Kumquats in sehr feine Würfelchen schneiden und unter die Mayonnaise rühren. Die vierte Frucht in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Sahne schlagen. Die Schlagsahne unter die Mayonnaise heben. Die Kumquatsauce in eine Schüssel füllen und mit den Kumquatscheiben garnieren. Das Bündner Fleisch zu Röllchen formen und locker auf einem Teller anrichten.

Unser Tip

Bündner Fleisch mit Kumquatsauce können Sie als feine Vorspeise oder als ganz besonderen Imbiß für Gäste, die nach dem Abendessen zu Ihnen kommen, servieren. Bündner Fleisch mit Kumquatsauce ist aber auch ein raffiniertes Detail auf jedem Kalten Buffet.

Avocados mit Muscheln

2 Avocados
2 Teel. Zitronensaft
1 kleine Grapefruit
1 Dose pikant eingelegte Muscheln (200 g)
2 Eßl. Mayonnaise
1 Eßl. Joghurt
1 Teel. geriebene Mandeln
je 1 Messerspitze Salz, weißer Pfeffer und Currypulver

Die Avocados waschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren und die Kerne herauslösen. Die Schnittflächen der Avocadohälften mit 1 Teelöffel Zitronensaft beträufeln, damit sich das Fruchtfleisch nicht dunkel verfärbt. Die Grapefruit schälen und filetieren, das heißt, die Fruchtspalten mit einem spitzen Messer aus der Haut lösen. Die Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Die Grapefruitspalten und die Muscheln auf den Avocadohälften anrichten. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, den geriebenen Mandeln, dem restlichen Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer und dem Curry verrühren. Je 1 Eßlöffel Mayonnaisesauce auf 1 gefüllte Avocadohälfte geben.

Unser Tip

Sie können die Avocadohälften mit einem Teelöffel auch etwas aushöhlen, das Avocadofleisch feinwürfeln und zuletzt unter die Mayonnaisesauce mischen.

Pikante Schlemmerteller

Feigen mit Currysahne

8–12 frische Feigen
1 Becher Sahne (0,2 l)
3 Teel. Limettensaft
1 Teel. Currypulver
1/4 Teel. Salz
1/2 Teel. Zucker

Die Feigen waschen, abtrocknen, dünn schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Feigenscheiben auf vier Tellern fächerförmig anrichten. Die Sahne cremig schlagen. Den Limettensaft mit dem Curry, dem Salz und dem Zucker verrühren und zuletzt mit dem Schneebesen unter die Sahne mischen. Die Currysahne über die Feigen gießen.

Unser Tip
Feigen mit Currysahne sind eine ausgezeichnete Vorspeise, eignen sich aber auch hervorragend als Dessert.

Guavas mit Kräuterquark

2 Guavas
1 Bund gemischte Kräuter
250 g Sahnequark (40%)
1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer

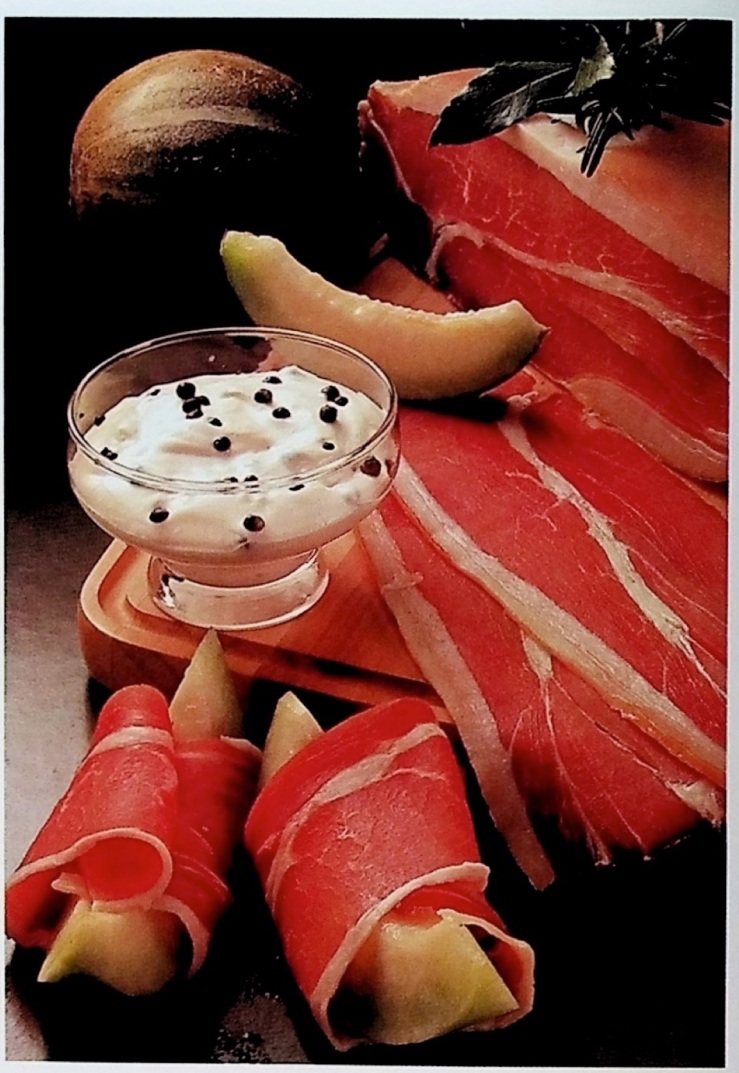
Die Guavas waschen, abtrocknen und halbieren. Mit einem Teelöffel alle Kerne und die Mittelstränge aus den Fruchthälften entfernen. Die Kräuter waschen, trockentupfen und einige Zweige zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Kräuter hacken. Den Sahnequark mit dem Salz, dem Pfeffer und den gehackten Kräutern verrühren. Wenn nötig, noch einige Eßlöffel Milch unter den Quark rühren; der Quark soll die Konsistenz einer Creme haben. Die Guavahälften mit dem Kräuterquark füllen. Die Quarkfüllung mit kleinen Zweigen von den zurückbehaltenen Kräutern garnieren.

Unser Tip
Mit einem Löffel den Kräuterquark und das Fruchtfleisch aus den Fruchtschalen lösen; die äußere Schale wird nicht mitverzehrt.

Hühnerbrüstchen mit Kiwis und Orangensauce

4 gekochte Hühnerbrüstchen
3 Kiwifrüchte
1 Teel. Butter
1 Eßl. Zucker
1/4 l frisch ausgepreßter Orangensaft
abgeriebene Schale von 1/2 Orange
1 Eßl. Cognac

Die Haut der Hühnerbrüstchen entfernen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Geflügelfleischscheiben auf vier Tellern oder einer großen Platte fächerförmig anrichten. Die Kiwifrüchte dünn schälen und in Scheiben schneiden. Die Kiwischeiben ebenfalls fächerförmig neben den Fleischscheiben anrichten. Die Butter in einer kleinen Kasserolle zerlassen, den Zukker einstreuen und unter Rühren leicht karamelisieren lassen. Den Orangensaft nach und nach zugeben und die Orangenschale einstreuen. Die Sauce bei milder Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen lassen, bis sie sirupähnlich ist. Den Cognac unter die Sauce rühren. Die Orangensauce abkühlen lassen. Einen Teil der abgekühlten Sauce über die Hühnerbrustscheiben und die Kiwischeiben gießen. Die restliche Sauce gesondert dazu reichen.



Melonenspalten mit Parmaschinken und Pfeffermayonnaise

1 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
4 Eßl. Mayonnaise
1 Teel. Zitronensaft
1 Prise Salz
1 kleine Ogen-Melone
150 g Parmaschinken in dünnen Scheiben

Die Hälfte der Pfefferkörner mit einer Gabel zerdrücken und mit der Mayonnaise, dem Zitronensaft und dem Salz verrühren. Die Mayonnaisesauce abschmecken, in einer Schale anrichten und mit den restlichen unzerkleinerten Pfefferkörnern bestreuen. Die Melone dünn schälen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Die Melonenhälften in gleich große Spalten schneiden. Jede Melonenspalte locker mit 1 Schinkenscheibe umhüllen und auf einer Platte anrichten. Die Pfeffermayonnaise gesondert dazu reichen.

Unser Tip

Die Melonenspalten mit Parmaschinken sind ausgezeichnet als Vorspeise zu einem festlichen Menü geeignet. Sie können die umhüllten Melonenspalten mit Pfeffermayonnaise aber auch als raffinierten Imbiß zu fortgeschrittener Stunde am Abend servieren.

Pikante Schlemmerteller

Gefüllte Kakipflaumen

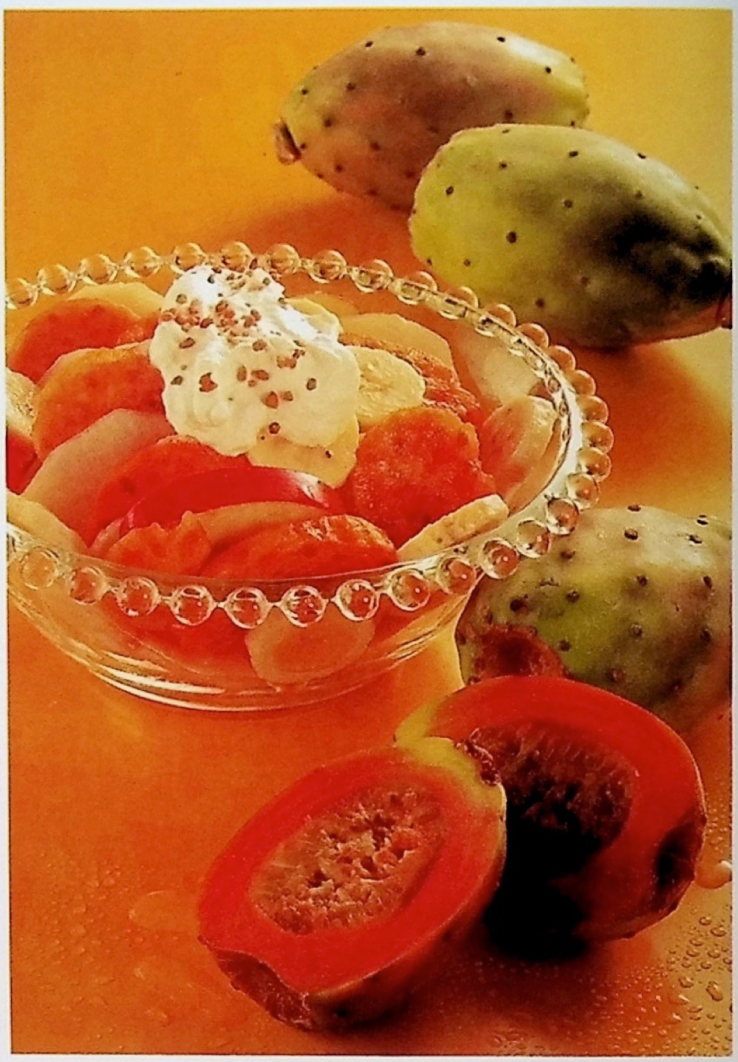
4 Kakipflaumen
2 Teel. Zitronensaft
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1/8 l Sahne
je 1 Messerspitze Zucker und Salz
1 Zitrone

Die Kakipflaumen kurz kalt waschen und mit einem Tuch trockenreiben. Mit einem scharfen Messer einen Deckel von den Früchten abschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel aus den Kakipflaumen heben und in kleine Würfel schneiden. Die ausgehöhlten Früchte sowie die Fruchtfleischwürfel mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Pfefferkörner mit einer Gabel leicht zerdrücken. Den Frischkäse mit der Sahne, dem Zukker, dem Salz und den zerdrückten Pfefferkörnern cremig rühren. Nochmals gut abschmecken. Die Fruchtfleischwürfel unter die Käsecreme heben. Die Kakipflaumen mit der Käsecreme füllen. Die Zitrone warm waschen, abtrocknen und aus der Mitte 4 dünne Scheiben schneiden. Jede gefüllte Kakipflaume mit 1 Zitronenscheibe garnieren.

Lycheecocktail

280 g Lychees aus der Dose oder 400 g frische Lychees
350 g gekochtes Hühnerfleisch
4 Eßl. Mayonnaise
3 Eßl. Lycheesaft oder Apfelsaft
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. weißer Pfeffer
3 Eßl. Sahne
abgeriebene Schale von 1/2 Orange
einige Blätter Kopfsalat
2 Teel. Zitronensaft
1/4 Teel. Cayennepfeffer
4 Piri-Piri (Mini-Peperoni)

Lychees aus der Dose abtropfen lassen und den Saft auffangen. Frische Lychees schälen, die Früchte halbieren und entkernen. Das Hühnerfleisch in 1–2 cm große Würfel schneiden. Die Mayonnaise mit dem Lycheesaft oder dem Apfelsaft, dem Salz, dem Pfeffer, der Sahne und der Orangenschale verrühren. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und vier Teller damit auslegen. Die Lychees und die Hühnerfleischwürfel auf den Salatblättern verteilen. Die Mayonnaisesauce über die Früchte und das Hühnerfleisch gießen. Die Cocktails zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Zitronensaft mit dem Cayennepfeffer verrühren und vor dem Servieren über die Cocktails träufeln. Jede Portion mit 1 Piri-Piri garnieren.



Cherimoya-speise

4 Cherimoyas
1 Schnapsglas Orangenlikör (2 cl)
2 Limetten
2 Eigelbe
100 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1/8 l Sahne

Die Cherimoyas dünn schälen und halbieren. Mit einem spitzen Messer die Kerne entfernen und die Fruchthälften in kleine Stücke schneiden. Die kleingeschnittenen Früchte mit dem Orangenlikör beträufeln. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und aus der Mitte 4 dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Limetten auspressen und den Saft mit den Eigelben, dem Zucker und der Zitronenschale so lange rühren, bis sich der Zucker völlig gelöst hat. Die Sahne steifschlagen. Die Schlagsahne unter die Eigelbcreme ziehen. Die Creme in vier Portionsgläsern abwechselnd mit den Cherimoyastücken einfüllen. Jede Portion mit einer Limettenscheibe garnieren.

Obstsalat mit Kaktusfeigen

2 Kaktusfeigen
1/2 roter säuerlicher Apfel
1/2 Birne
1/2 Banane
1 Eßl. Zucker
1 Schnapsglas Calvados (Apfelschnaps, 2 cl)
1/8 l Sahne
2 Eßl. Krokantstreusel

Die Haut von den Kaktusfeigen abziehen, die Früchte der Länge nach halbieren und die Fruchthälften in gleich dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, abtrocknen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke in Scheiben schneiden. Die Birne und die Banane schälen. Die Birnenhälfte vierteln, vom Kerngehäuse befreien und mit der Banane in Scheibchen schneiden. Alle vorbereiteten Früchte locker in einer Schüssel mischen und mit dem Zukker bestreuen. Den Calvados über den Obstsalat träufeln und zugedeckt 15 Minuten durchziehen lassen. Die Sahne cremig schlagen und vor dem Servieren auf den Obstsalat geben. Die Sahne mit den Krokantstreuseln garnieren.

Papaya-Eiscreme

2 Papayas
1/4 l Sahne
100 g Zucker
2 Schnapsgläser Zitronenlikör (4 cl)
4 Walnußkerne

Die Papayas schälen, halbieren und die Kerne herausschaben. Das Fruchtfleisch von 1 Papaya pürieren, das der zweiten Papaya in kleine Würfel schneiden. Die Sahne steifschlagen. Während des Schlagens nach und nach den Zukker zugeben. Zuletzt die Schlagsahne mit dem Fruchtpüree und den Fruchtwürfeln mischen. Die Papaya-Sahne in eine Eisschale füllen und in der Tiefkühltruhe oder im Eiswürfelfach des Kühlschranks festfrieren lassen. Vor dem Servieren die Eisschale kurz in heißes Wasser tauchen, die Eiscreme stürzen, in Würfel schneiden und in vier Gläser verteilen. Den Zitronenlikör über die Eiscreme träufeln und jede Portion mit 2 Walnußhälften garnieren.

Limettencreme

4–5 Limetten
3 Blätter Gelatine
1/16 l Milch
3 Eigelbe
150 g Zucker
3/8 l Sahne
2 Eßl. Zucker
1 Schnapsglas Grand Marnier (Likör, 2 cl)
4 Belegkirschen

Die Limetten auspressen und 1/8 l Limettensaft abmessen. Den Limettensaft zugedeckt beiseite stellen. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit den Eigelben und dem Zucker im Mixer schaumig schlagen. Die Masse dann in einen Topf geben und im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Eigelbcreme aus dem Wasserbad nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der noch heißen Creme auflösen. Die Eigelbcreme abkühlen lassen. Die Sahne steifschlagen. Während des Schlagens nach und nach den Zukker einrieseln lassen. Die Schlagsahne unter die gut abgekühlte Creme ziehen. Den Limettensaft mit dem Grand Marnier mischen und ebenfalls unter die Creme ziehen. Die Limettencreme in vier Gläser füllen und in etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Jede Portion Limettencreme vor dem Servieren mit 1 Belegkirsche garnieren.

Klassisches Austernessen

Pro Person:
12–16 Austern
2–3 Zitronenspalten

Die Austern unter fließendem kalten Wasser abbürsten und abtrocknen. Auster für Auster mit einem feuchten Tuch anfassen, mit der gewölbten Schale nach unten in den Handteller legen und mit dem Austernbrecher oder einem starken Messer an der spitzen Seite der Auster am »Scharnier« die Schale mit einem Ruck öffnen. Darauf achten, daß der Rest Meerwasser in der geöffneten Auster nicht verschüttet wird, denn dieses trägt zum würzigen Geschmack der Auster bei. Mit einem Küchenmesser den Schließmuskel entlang der Schalenränder lösen. Die gefüllten Austernhälften auf eine Platte setzen. Wenn Sie keine spezielle Austernplatte mit Vertiefungen haben, streuen Sie eine 1 cm dicke Schicht Salz auf eine normale Platte und setzen die Austern darauf. So können die Austern nicht kippen und kein Tropfen der wertvollen Flüssigkeit wird verschüttet. Austern darf man aus der Schale schlürfen! Den Muskel am »Scharnier« gegebenenfalls zuvor mit einer Austerngabel oder mit der Spitze des kleinen Fingers lokkern. Die Austern nach Belieben mit etwas Zitronensaft beträufeln oder mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen. Dazu reichen Sie frisches Weißbrot oder Kümmelbrot und einen trockenen Weißwein.

Muschelsalat mit Safransauce

1 Zwiebel
1 kleine Stange Lauch/Porree
¼ l Weißwein
1½ kg frische Miesmuscheln
1 Schalotte
2 Eßl. Olivenöl
3 Messerspitzen Safranpulver
3 Eßl. Crème fraîche
1 Stange Staudensellerie
2 Kopfsalatherzen
1 Eßl. Zitronensaft
einige Blättchen Estragon

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Lauch putzen, waschen und kleinschneiden. Das Gemüse in dem Weißwein und ¼ l Wasser zum Kochen bringen. Die Muscheln unter fließendem kalten Wasser bürsten, den »Bart« abschneiden und die Muscheln im kochenden Sud zugedeckt bei starker Hitze 10 Minuten kochen lassen. Die Muscheln sind gar, wenn sich alle Schalen geöffnet haben. Die Muscheln aus dem Sud nehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Dann das Muschelfleisch aus den Schalen lösen. Vom Sud ¼ l abmessen. Die Schalotte schälen, kleinwürfeln und in dem Öl hellgelb anbraten. Den Safran, die Crème fraîche und den Muschelsud zufügen. Die Sauce 1 Minute kochen lassen, mit den Muscheln mischen und erkalten lassen. Den Sellerie in dünne Scheibchen schneiden. Auf vier Teller je ½ Salatherz legen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Muschelsalat um das Salatherz anrichten. Die Teller mit Estragonblättchen garnieren.

Muscheln aller Art

Muscheln mit Mayonnaise-Dressing

1 kleine Zwiebel
1 kleine Stange Lauch/Porree
1/4 l Weißwein
1 1/2 kg frische Miesmuscheln
250 g Mayonnaise
1 Teel. Zitronensaft
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker
3 Eßl. Sahne
1/2 Bund Petersilie

Die Zwiebel schälen und hakken. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse in dem Weißwein und 1/4 l Wasser zum Kochen bringen. Die Muscheln vorbereiten und in dem kochenden Sud garen (siehe Rezept Seite 184). Die Muscheln dann abtropfen und erkalten lassen. Die leeren Muschelschalen entfernen. Die gefüllten Schalenhälften auf vier Portionstellern anrichten. Den Muschelsud auf etwa 1/2 Tasse Flüssigkeit einkochen lassen und durchseihen. Die Mayonnaise mit dem erkalteten Muschelsud, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker verrühren. Die Sahne schlagen und unter die Mayonnaise ziehen. Das Mayonnaise-Dressing auf den Muscheln verteilen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und hacken. Auf das Mayonnaise-Dressing streuen.

Muschelsülzchen

8 Blätter Gelatine
4 kleine Gewürzgurken
2 Eßl. Kapern
1 Bund Petersilie
250 g Mayonnaise
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
160 g naturell eingelegte Muscheln aus dem Glas
5 Eßl. Weißwein
einige Blätter Kopfsalat
1 Zitrone

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürzgurken und die Kapern hacken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Mayonnaise in eine Schüssel geben und die zerkleinerten Zutaten untermischen. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Den Weißwein erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in dem Weißwein auflösen. Das Weingelee mit den abgetropften Muscheln unter die Mayonnaise heben. Vier Tassen oder Förmchen kalt ausspülen, die Sülzmasse einfüllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und vier Portionsteller damit auslegen. Die Tassen oder Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Muschelsülzchen auf die Salatblätter stürzen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und achteln. Jede Portion mit 2 Zitronenachteln garnieren.

Scampi mit Aniscreme

16 frische Scampi oder 1 Paket tiefgefrorene Scampi
1 Teel. Anissamen
1/4 Teel. Salz
1 Schnapsglas Anisschnaps (2 cl)
6 Eßl. Fleischbrühe
2 Teel. Weinessig
2 Eigelbe
125 g Butter
je 1 Prise zerstoßener Anissamen und Salz
1 Teel. rosa Pfefferkörner

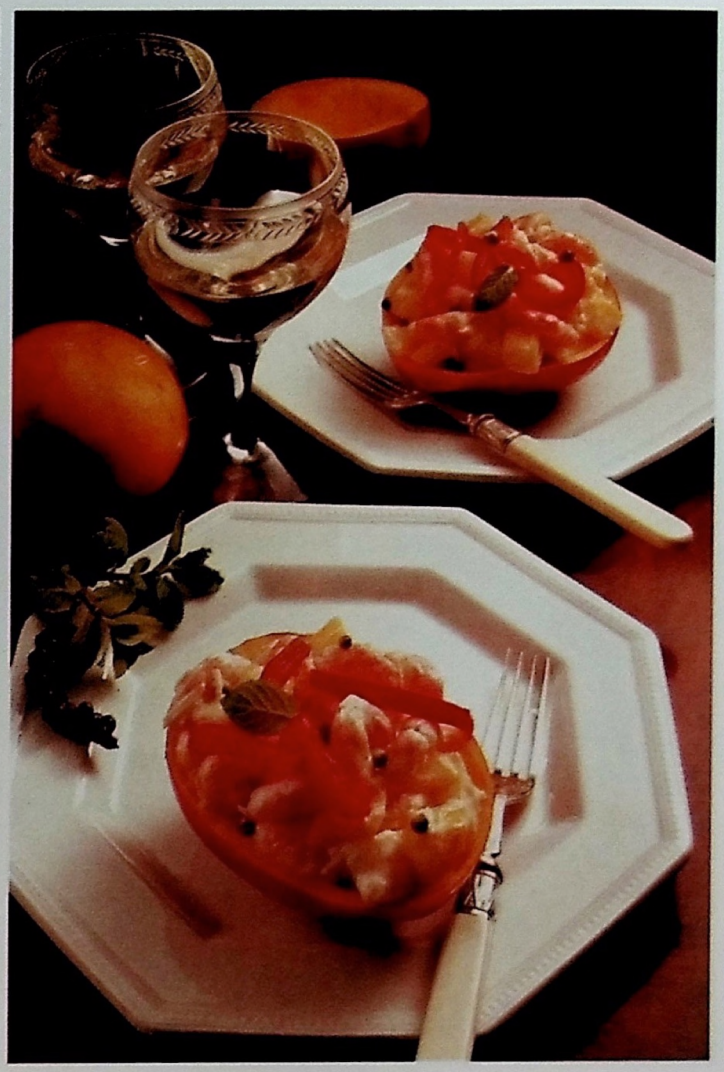
Die frischen Scampi kalt abbrausen und abtropfen lassen. Tiefgefrorene Scampi zugedeckt auftauen lassen. 1/2 l Wasser mit dem Anissamen und dem Salz zum Kochen bringen. Die frischen Scampi hineinlegen und 5 Minuten bei sehr milder Hitze darin ziehen lassen. Tiefgefrorene Scampi in den heißen Sud legen. Den Sud vom Herd nehmen und die Scampi 5 Minuten darin ziehen lassen. Die Scampi in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Frische Scampi aus den Schalen lösen. Den Anisschnaps mit der Fleischbrühe und dem Essig auf 2 Eßlöffel Flüssigkeit einkochen und abkühlen lassen. Mit den Eigelben verquirlen. Bei äußerst milder Hitze die Butter nach und nach in die Eigelbmischung rühren, bis eine dicke Creme entsteht. Den zerstoßenen Anissamen unterrühren. Die Sauce mit dem Salz abschmecken und mit dem rosa Pfeffer bestreuen. Eiswürfel zerstoßen und die Scampi darauf anrichten. Die Aniscreme gesondert dazu reichen.

Marinierte Riesengarnelen mit Seezungenfilets

4 bratfertige Seezungenfilets
1–2 Eßl. Mehl
1 Eßl. Öl
1/4 Teel. Salz
1 Eßl. Korinthen
2 Zwiebeln
4 Eßl. Olivenöl
1/4 l Weißweinessig
1 Lorbeerblatt
je 1/4 Teel. weißer Pfeffer und Salz
30 g Pinienkerne
8 gekochte Riesengarnelen

Die Seezungenfilets waschen, abtrocknen und in dem Mehl wenden. Das Öl erhitzen und die Seezungenfilets darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Filets auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Die Korinthen in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelringe darin goldgelb braten. Den Essig, das Lorbeerblatt, den Pfeffer und das Salz zufügen. Alles 2 Minuten kochen lassen. Die Korinthen abtropfen lassen. Die Seezungenfilets, die Pinienkerne, die Korinten und die Garnelen in eine Schüssel füllen. Mit der leicht abgekühlten Marinade übergießen. Im Kühlschrank 5–6 Stunden durchziehen lassen. Die Garnelen und die Filets auf einer Platte anrichten und mit etwas Marinade beträufeln.

Krabben, Scampi, Shrimps



Hecht-Mousse mit Shrimps

3 Blätter Gelatine
150 g gedünstetes Hechtfleisch
1/10 l helle Sauce
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
5 Eßl. Fleischbrühe
1/8 l Sahne
1/4 l Weißweingelee (Rezept S. 47)
200 g Shrimps aus der Dose
einige Blätter Kopfsalat
einige Zweige Dill

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Hechtfleisch mit der hellen Sauce im Mixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Fleischbrühe erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Fleischbrühe auflösen. Die Sahne steifschlagen. 2 Eßlöffel Schlagsahne unter die Aspikflüssigkeit rühren. Die restliche Sahne und das Hechtpüree mit einem Holzlöffel unterziehen. Vier Förmchen mit einer dünnen Schicht Weißweingelee ausgießen und das Gelee erstarren lassen. Das Hecht-Mousse einfüllen und ebenfalls im Kühlschrank erstarren lassen. Die Krabben kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und vier Teller damit auslegen. Das Mousse auf die Salatblätter stürzen. Mit den Krabben belegen. Die Portionen mit dem restlichen Weingelee überziehen. Das Gelee wiederum im Kühlschrank erstarren lassen. Den Dill waschen und abtropfen lassen. Die Portionen vor dem Servieren damit garnieren.

Krabben-Mango-Cocktail

2 Mangofrüchte
1 rote Paprikaschote
100 g Krabben aus der Dose
2 Eßl. Mayonnaise
4 Eßl. Sahne
1 Teel. Zucker
1 Teel. Zitronensaft
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
1 Eßl. frisch geriebener Meerrettich
einige Blättchen Pfefferminze

Die Mangofrüchte waschen, abtrocknen und längs halbieren. Den Stein herauslösen, die Fruchthälften bis auf 1/2 cm aushöhlen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschote waschen, abtrocknen und so lange grillen, bis die Haut platzt. Die Haut abziehen. Die Schote halbieren, Rippen und Kerne entfernen und die Schotenhälften in dünne Streifen schneiden. Die Krabben in einem Sieb etwas auseinander zupfen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Mayonnaise mit den Mangowürfeln, der Sahne, dem Zucker, dem Zitronensaft, dem grünen Pfeffer, dem geriebenen Meerrettich und den Krabben mischen. Den Cocktail in die Mangohälften füllen. Mit den Paprikastreifen belegen und mit Pfefferminzblättchen garnieren.

Gravad Laks

Marinierter Lachs

Zutaten für 6 Personen:
1½ kg frischer Lachs (Mittelstück)
2 Bund Dill
1½ Eßl. grobes Salz
½ Eßl. Zucker
1 Eßl. weißer Pfeffer

Den geschuppten küchenfertigen Lachs längs halbieren und die Mittelgräte entfernen. Die Lachshälften kurz waschen und abtrocknen. Ein Filet mit der Hautseite nach unten in eine große Schüssel legen. Den Dill waschen, abtropfen lassen, grobhacken und über das Filet streuen. Das Salz, den Zucker und den Pfeffer mischen. Die Würzmischung über den Fisch streuen und das zweite Filet mit der Hautseite nach oben darauflegen. Den Fisch mit Alufolie abdecken und mit einem Brett und zwei gefüllten Konservendosen beschweren. Den Lachs 3 Tage im Kühlschrank marinieren lassen. Die Lachsfilets etwa alle 12 Stunden wenden und beide Seiten mit dem sich bildenden Saft bestreichen. Zum Servieren die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf ein Holzbrett legen. Den Dill sowie die Gewürze abschaben. Mit einem scharfen dünnen Lachsmesser jeweils 10–15 cm der Haut hauchdünn lösen und das Filet in sehr dünne schräge Scheiben schneiden. Zum Gravad Laks Zitronenspalten servieren, eventuell auch eine Senfsauce, frisch getoastetes Weißbrot und grünen Salat.

Seewolf-Tatar

500 g frischer Seewolf (auch Steinbeißer, Loup oder Austernfisch genannt)
4 frische Jakobsmuscheln
2 Cornichons
1 Eßl. Kapern
1 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
3 Anchovisfilets
1 Eßl. gehackte Petersilie
3 Eßl. Öl
1 Teel. Armagnac (französischer Weinbrand)
1 Prise Cayennepfeffer
4 Eigelbe

Den Fisch kalt waschen, abtrocknen und häuten. Die Filets auslösen und sorgfältig entgräten. Die Fischfilets und das weiße Fleisch der Jakobsmuscheln sehr fein hacken. Die Cornichons, die Kapern, den grünen Pfeffer und die Anchovisfilets ebenfalls feinhakken und mit der Petersilie und dem Öl unter das Fischfleisch mischen. Das Tatar mit dem Armagnac und dem Cayennepfeffer abschmecken. Auf vier Portionstellern anrichten. In die Mitte der Portionen eine kleine Vertiefung drücken und jeweils 1 Eigelb hineingeben. Zum Seewolf-Tatar frisch getoastetes Weißbrot reichen und Butter und Salz auf den Tisch stellen.

Marinierte Schollenfilets

1/2 l trockener Weißwein
1/8 l Zitronensaft
1 Teel. Salz
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
3 Blättchen Salbei
3 Lorbeerblätter
750 g Schollenfilets

Den Weißwein mit dem Zitronensaft, dem Salz, den Pfefferkörnern, den Salbeiblättchen und den Lorbeerblättern einmal aufkochen und erkalten lassen. Die Schollenfilets kalt abbrausen, abtrocknen und längs halbieren. In eine Schüssel legen und mit dem erkalteten Sud übergießen. Die Schollenfilets zugedeckt 3 Tage im Kühlschrank marinieren lassen. Die Filets 2 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Aus dem Sud heben, abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten. Etwas von den Gewürzen aus dem Sud auf den Fischen verteilen. Zu den marinierten Schollenfilets Sahnemeerrettich (Rezept S. 264) und frisch getoastetes Weißbrot reichen.

Unser Tip

Nach dem gleichen Rezept können Sie auch Seezungenfilets marinieren. – Bitte bedenken Sie aber, daß sich zum Marinieren nur frische Fische eignen, keinesfalls tiefgefrorene.

Forellenfilets mit Tomatensauce

4 mittelgroße frische Forellen
1/2 Teel. Salz
Saft von 2 Zitronen
1/2 Tasse Rotweinessig
1 Teel. weißer Pfeffer
2 Schalotten
4 Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Teel. Öl
1/2 Teel. getrocknetes Basilikum
1 Eßl. Tomatenmark
1/8 l Rotwein
je 1 Prise Salz und Zucker

Die Forellen waschen, abtrocknen und filetieren. Die Forellenfilets mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Filetscheiben auf einer Platte anrichten, salzen, mit dem Zitronensaft und dem Essig beträufeln und mit dem Pfeffer bestreuen. Zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden, kurz in kochendheißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, die Kerne entfernen und die Tomatenhälften würfeln. Die Knoblauchzehe schälen, grob zerkleinern und zerdrücken. Das Öl erhitzen, die Schalottenwürfel darin anbraten, die Tomatenwürfel, den Knoblauch, das Basilikum, das Tomatenmark und den Rotwein zufügen. Unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Die Sauce mit dem Salz und dem Zucker abschmecken und erkalten lassen. Die Tomatensauce gesondert zu den Forellenfiletscheiben reichen.

Seewolf »Nizza«

600 g frischer Seewolf
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Handvoll Seetang
1/2 l Weißwein, 5 Pfefferkörner
1/4 l Fischgelee (Rezept Seite 47 f.)
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 gefüllte Olive
1 Scheibchen gekochte Möhre
3 Scheiben Trüffel
1 hartgekochtes Eiweiß
1 Becher Crème fraîche (0,2 l)
1 Prise Salz
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter

Den Fisch waschen, salzen und pfeffern. Die Hälfte des Seetangs mit dem Wein, 1/4 l Wasser und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Den Fisch einlegen, den restlichen Seetang einlegen, bei milder Hitze 15 Minuten ziehen lassen, aus dem Sud heben, die Flossen abschneiden und die Haut abziehen. Den Fisch mit einem feuchten Tuch bedeckt 1 Stunde kühlstellen. Eine dünne Schicht Fischgelee auf eine Platte gießen und erstarren lassen. Den Fisch auf dem Gelee anrichten, mit Gelee überziehen und dieses erstarren lassen. Die Petersilie über den Fischkopf streuen und 1 Olivenscheibchen als Auge darauflegen. Die Möhrenscheibe und ausgestochene Trüffeltaler auf den Fisch legen. Aus dem Eiweiß Blättchen schneiden und an 1 Petersilienstengel entlang anordnen. Den Fisch mit dem restlichen Gelee überglänzen und erstarren lassen. Die Crème fraîche mit den restlichen Zutaten verrühren und zum Fisch reichen.

Dill-Saiblinge

4 küchenfertige Saiblinge (je 200 g)
2 Bund Dill
6 Eßl. Weinessig
1 Eßl. Salz
1 Zitrone
2 Blätter Gelatine
1/8 l herber Weißwein
je 1 Prise Salz und Zucker
1 gekochte Möhre
1 Becher Crème fraîche (0,2 l)
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
1 Eßl. Sherry Fino

Die Fische und den Dill waschen. Die Hälfte des Dills in die Bauchhöhlen der Fische legen. Den Essig mit dem Salz und 1/4 l Wasser zum Kochen bringen. Ein Stück Zitronenschale und den Saft einer halben Zitrone in den Sud geben. Die Saiblinge einlegen und bei milder Hitze 10–12 Minuten ziehen lassen. Die Fische aus dem Sud heben, häuten und erkalten lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Wein mit dem Salz und dem Zucker erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Dill feinhacken und unter das Gelee rühren. Die Möhre in Scheibchen schneiden und die Fische damit belegen. Die Fische mit der Aspikflüssigkeit übergießen und das Gelee im Kühlschrank erstarren lassen. Die Crème fraîche mit der abgeriebenen Zitronenschale 1 Teelöffel Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer und dem Sherry verrühren. Die Sauce gesondert zu den Fischen reichen.

Lachsschnitten mit Gemüsesalat

1/8 l Weißwein, 1 Eßl. Essig
1 Teel. Salz
2 weiße Pfefferkörner
200 g Fischabschnitte
500 g Lachsfilet
1/4 l Fischgelee (Rezept Seite 47 f.)
500 g gemischtes Gemüse wie Erbsen, Möhren, Sellerie und Tomaten
1 1/2 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Crème fraîche
1 Teel. Zitronensaft
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker
einige Blätter Kopfsalat

1/4 l Wasser mit dem Wein, dem Essig, dem Salz, den Pfefferkörnern und den Fischabschnitten 15 Minuten bei milder Hitze kochen lassen, dann durchseihen. Den Backofen auf 210° vorheizen. Das Lachsfilet in gebutterte Alufolie wikkeln und die Ränder gut zusammendrücken. In die Fettpfanne legen, mit dem Fischsud umgießen, im Backofen 20 Minuten ziehen, dann in der Folie abkühlen, auswickeln und im Kühlschrank erkalten lassen. Eine Platte mit dem Fischgelee ausgießen und dieses erstarren lassen. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und auf dem Gelee anrichten. Das Gemüse waschen und würfeln. 15 Minuten in wenig Salzwasser dünsten. Die Tomaten häuten, entkernen, kleinwürfeln und 5 Minuten mit dem Gemüse garen. Das Gemüse abtropfen und erkalten lassen. Die Mayonnaise mit der Crème fraîche, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker mischen und unter das Gemüse heben. Auf den Salatblättern auf der Lachsplatte anrichten. Die Platte mit gefüllten Eiern (Vorschläge Seite 167) garnieren.

Krebse, Hummer und Langusten

Skandinavisches Krebs-Essen

5 l Wasser
2 Eßl. Salz
5 Eßl. Dillsamen
10 Dilldolden
4 Bund Dill
40 lebende Flußkrebse

5 l Wasser in einem sehr großen Topf mit dem Salz, dem Dillsamen, 3 Dilldolden und 2 Bund Dill 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Krebse unter fließendem kalten Wasser bürsten und immer 6 Krebse mit dem Kopf voraus in das kochende Wasser gleiten lassen. Die Krebse nehmen im kochenden Wasser langsam ihre typische rote Farbe an. Das Wasser muß stets sprudelnd kochen, ehe die nächsten 5–6 Krebse hineingegeben werden. Wenn alle Krebse im sprudelnd kochenden Wasser sind und sich rot gefärbt haben, den Topf vom Herd nehmen und die Krebse 7 Minuten ziehen lassen. Den restlichen Dill waschen und abtropfen lassen. Eine große Schüssel mit dem Dill auslegen, die Krebse sternförmig darauf anrichten und mit so viel durchgeseihtem Kochsud übergießen, daß sie damit bedeckt sind. Die Krebse zudecken und 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Den Sud dann abgießen. Die Krebse auf den restlichen Dilldolden anrichten und dazu Butter, getoastetes Weißbrot und eiskalten Aquavit reichen.

Hummer-Tartelettes

4 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Sahne
einige Tropfen Zitronensaft
je 1 Prise Salz und Zucker
4 salzige Mürbeteig-Tartelettes (Fertigprodukt)
Fleisch von 2 gekochten, mittelgroßen Hummerschwänzen
1/8 l Weißweingelee (Rezept Seite 47f.)
4 Blätter Kopfsalat
4 Teel. Beluga-Malossol (Kaviar)
einige Zweige Dill

Die Mayonnaise mit der Sahne, dem Zitronensaft, dem Salz und dem Zucker verrühren. In die Tartelettes füllen. Das Hummerfleisch in Scheiben schneiden und gefällig auf der Mayonnaise anrichten. Die Tartelettes mit dem Weißweingelee überziehen. Das Gelee im Kühlschrank erstarren lassen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und auf vier Portionsteller legen. Die Tartelettes auf den Salatblättern anrichten. Auf das erstarrte Gelee jeweils 1 Teelöffel Kaviar geben. Die Dillzweige waschen und gut abtropfen lassen. Die Tartelettes damit garnieren.

Unser Tip

Die Tartelettes können Sie auch selbst backen (Rezept Seite 43). Aus der Teigmenge erhalten Sie 8–10 Stück. Die nicht sofort benötigten Tartelettes in einer Blechdose 4–10 Wochen aufbewahren.

Krebse, Hummer und Langusten

Getrüffelte Languste

2 gekochte Langusten (je 600 g)
25 g Trüffel aus der Dose
1/8 l Fischgelee (Rezept Seite 47 f.)
5 Eßl. Zitronensaft
1/2 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Becher Sahne (0,2 l)
1 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
5 kleine Tomaten
1/2 Tube Mayonnaise
einige Zweige Dill

Das Fleisch der Langusten wie auf Seite 20 beschrieben auslösen. Das Schwanzfleisch in 9–10 gleich dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit 1 Trüffelscheibchen belegen. Eine Platte in der Größe einer Languste mit dem Fischgelee ausgießen und dieses erstarren lassen. Eine Langustenkarkasse auf die Platte setzen und mit den getrüffelten Fleischscheiben belegen. Den Zitronensaft mit dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Sahne langsam zugießen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Die Pfefferkörner zerdrücken und unter die Zitronensahne mischen. Die Creme gesondert zur Languste reichen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und Deckelchen abschneiden. Die Tomaten aushöhlen und mit Langustenfleischresten und der cremigen Substanz aus den Langusten füllen. Die Tomaten mit Mayonnaisehäubchen zuspritzen und mit Trüffelstückchen und den Dillzweigen garnieren.

Schlemmeressen mit Kaviar

Kaviar – eine begehrte Delikatesse – wird häufig zum Garnieren von kalten Speisen verwendet. Je nach Erlesenheit der zu verzierenden Gaumenfreuden nimmt man deutschen Kaviar, der recht preiswert ist (auf der Abbildung hinten), rötlichen Keta-Kaviar (auf der Abbildung Mitte links) oder gelblichen Forellen-Kaviar (auf der Abbildung Mitte rechts). Der kostbare, edelste Kaviar, der Beluga-Malossol (auf der Abbildung vorne), wird vorwiegend als delikate Vorspeise oder gar als richtiges Schlemmeressen gereicht. Man kann aber auch mit nicht ganz so teuren Sorten ein Kaviaressen bestreiten.

Für ein Kaviaressen rechnet man pro Person 50–100 g Kaviar.

Den Kaviar entweder im Originalglas auf gestoßenem Eis servieren oder in eine Schale umfüllen und auf Eis anrichten. Zum Umfüllen am besten einen Horn- oder Kunststofflöffel verwenden, da Kaviar niemals mit Metall in Berührung kommen sollte.
Zum Kaviaressen reicht man Zitronenspalten, getoastetes Weißbrot und Butter. Als Getränke passen zum Kaviar Sekt – am besten Krimsekt –, eiskalter Wodka oder ein trockener Weißwein.

Unser Tip
Ist das Originalglas einmal geöffnet worden, hält sich Kaviar darin nur noch 8–14 Tage. Die Lagertemperatur für Kaviar sollte 2–4°+ C nicht unterschreiten.

Köstliches mit Kaviar

Schillerlocken mit Kaviarsahne

1/4 l Sahne
1/2 Teel. Salz
einige Tropfen Zitronensaft
50–60 g deutscher Kaviar
4–8 Schillerlocken, Fertigprodukt aus Blätterteig

Die Sahne mit dem Salz steifschlagen. Den Zitronensaft und den Kaviar unter die Sahne heben. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Schillerlocken damit ausspritzen. Zu den Schillerlocken eisgekühlten Wodka reichen.

Unser Tip

Man kann Schillerlokken aus tiefgefrorenem Blätterteig auch selbst bereiten: Den Blätterteig ausrollen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Aus Alufolie Tüten formen. Die Teigstreifen einseitig mit Eigelb bestreichen und so um die Tüten legen, daß sich die bestrichenen Ränder etwa 1/2 cm überlappen. Die Ränder leicht zusammendrükken, die Schillerlocken mit Eigelb bestreichen. Bei 200° 15 Minuten im Backofen backen und erkaltet von den Alutüten lösen.

Seezungen-Mousse mit Kaviar

6 Blätter Gelatine
1/4 l Sahne
300 g gegartes Seezungenfilet
0,2 l helle Sauce
je 1 Prise Salz und Pfeffer
6 Eßl. Fleischbrühe
1/8 l Fischgelee (Rezept Seite 47 f.)
1 Glas Kaviar (28,4 g)
6 Limetten
einige Zweige Dill

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steifschlagen. Die Fischfilets zerpflücken, mit der hellen Sauce im Mixer pürieren. Das Fischpüree durch ein Sieb streichen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Fleischbrühe erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Fleischbrühe auflösen. Bevor der Aspik fest wird, 1 Tasse Schlagsahne unterrühren. Dann die restliche Schlagsahne und die Seezungenmasse unter den Aspik ziehen. Vier Förmchen mit dem Fischgelee ausgießen und dieses erstarren lassen. Etwa die Hälfte der Seezungen-Mousse in die Förmchen füllen. In die Mitte jeweils eine kleine Vertiefung drücken, den Kaviar einfüllen, mit der restlichen Mousse bedecken und im Kühlschrank erstarren lassen. Die Limetten waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Dillzweige waschen und abtropfen lassen. Vier Portionsteller mit den Limettenscheiben auslegen. Die Mousse auf die Limettenscheiben stürzen und jede Portion mit etwas Dill garnieren.

Fisch zart geräuchert

Festliche Forellenplatte

8 frisch geräucherte Forellenfilets
1/4 l Weißweingelee (Rezept Seite 47f.)
1/4 l Sahne
1 Prise Salz
1 Eßl. frisch geriebener Meerrettich oder 1 1/2 Eßl. Meerrettich aus dem Glas
1 Glas Spargelspitzen (200 g)
4 dünne Scheiben geräucherter Lachs
4 hartgekochte Eier
1 kleines Glas deutscher Kaviar (28,4 g)
2 Zitronen
1/2 Salatgurke
einige Blätter Kopfsalat
100 g Butter
8 Scheiben Toastbrot
1/2 Bund Dill

Die Forellenfilets auf einer genügend großen Platte kranzartig anrichten. Mit dem Weißweingelee überziehen und dieses erstarren lassen. Die Sahne mit dem Salz steifschlagen. Den geriebenen Meerrettich unter die Schlagsahne heben. Die Meerettichsahne in ein Glas oder eine Schüssel füllen und auf die Platte stellen. Die Spargelspitzen abtropfen lassen. Den Spargel bündelweise in die Lachsscheiben rollen. Die Eier schälen und in gleich dicke Scheiben schneiden. Auf jedes Forellenfilet eine Eischeibe legen. Die Eischeiben mit dem Kaviar garnieren. Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und aus der Mitte der Zitronen jeweils 4 dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Zitronenstücke anderweitig verwenden. Die Zitronenscheiben einseitig bis zur Mitte einschneiden, zu Spiralen formen und zwischen den Forellenfilets anrichten. Die Gurke waschen, abtrocknen, in gleich dünne Scheiben schneiden und kranzförmig auf der Platte anrichten. Die Lachsröllchen dazulegen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und auf die Platte legen. Aus der Butter mit dem Butterformer Löckchen drehen und diese auf den Salatblättern anrichten. Die Brote toasten, diagonal halbieren und ebenfalls auf der Platte anrichten. Den Dill waschen, abtropfen lassen und die Platte damit garnieren.

Unser Tip

Sollten Sie die Forellenplatte während der Spargelsaison servieren, füllen Sie die Lachsröllchen unbedingt mit frisch gekochten Spargelspitzen. Aus den unteren Teilen der Spargelstangen können Sie einen Salat bereiten, aus dem Kochwasser eine Suppe herstellen und restliche Spargelstücke in der Suppe servieren.

Fisch zart geräuchert

Forellentoast mit Spargel

4 Scheiben Toastbrot
4 frisch geräucherte Forellenfilets
24 frisch gekochte Spargelstangen oder 24 Spargelspitzen aus der Dose
3 Eßl. Sauce Vinaigrette (Rezept Seite 225)
1/8 l Weingelee (Rezept Seite 47 f.)
1 Zitrone
8 Blättchen Zitronenmelisse

Die Brotscheiben goldgelb toasten und halbieren. Von den Forellenfilets noch eventuell vorhandene Hautreste mit einem scharfen Messer entfernen und die Filets halbieren. Jede Brotscheibe mit einem halben Forellenfilet belegen. Die Spargelstangen abtropfen lassen und halbieren. Die unteren Enden anderweitig verwenden. Die oberen Spargelabschnitte mit den Spargelköpfen mit der Sauce Vinaigrette übergießen und zugedeckt 15 Minuten marinieren lassen. Die Spargelabschnitte dann abtropfen lassen und jeweils 3 Stangen auf ein Forellenfilet legen. Den Spargel mit dem Weingelee überziehen und dieses erstarren lassen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und aus der Mitte 3 Scheiben schneiden. Die restliche Zitrone anderweitig verwenden. Jede Zitronenscheibe in 5–6 Spalten schneiden. Jeweils 2 Zitronenspalten auf dem Spargel anrichten. Jeden Toast mit 1 Blättchen Zitronenmelisse garnieren.

Pastetchen mit Räucherlachscreme

100 g Krabben aus der Dose
1/2 Teel. Zitronensaft
100 g Räucherlachs
1/4 l Sahne
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
1 Blatt Gelatine
8 Blätterteigpastetchen von etwa 6 cm Ø (Fertigprodukt)
8 dünne Scheiben Trüffel

Die Krabben in einem Sieb abbrausen, gut abtropfen lassen, grobhacken und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Räucherlachs kleinschneiden und zusammen mit den gehackten Krabben im Mixer pürieren. Die Sahne steifschlagen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Das Krabben-Lachs-Püree löffelweise unter die Schlagsahne ziehen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 3 Eßlöffel Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, den Topf vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine abkühlen lassen und unter die Creme rühren. Die Räucherlachscreme zugedeckt 30 Minuten kühlstellen. Dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Pastetchen spritzen. Jedes Pastetchen mit einer Trüffelscheibe garnieren.

Fisch zart geräuchert

Geräucherter Stör mit Feinschmecker-Sauce

400 g geräucherter Stör
½ Kopfsalat
1 Becher Sahne (0,2 l)
1 Eßl. frisch geriebener Meerrettich oder 1½ Eßl. Meerrettich aus dem Glas
6 Eßl. Mayonnaise
1 Teel. Salz
2 Teel. Zucker
3 Eßl. Zitronensaft
½ Bund Petersilie
½ Limette

Den Stör mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Den Salat in Blätter zerlegen. Die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Die Salatblätter auf eine Platte legen und die Störscheiben darauf anrichten. Die Sahne cremig schlagen. Mit dem Meerrettich, der Mayonnaise, dem Salz, dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Die Sauce in eine Muschelschale füllen und diese auf die Platte geben. Die Petersilie waschen und abtropfen lassen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Platte mit der Petersilie und den Limettenscheiben garnieren.

Mousse von Räucherfisch

10 Blätter Gelatine
150 g Räucherlachs
200 g helle Grundsauce
je 2 Prisen Salz und Pfeffer
10 Eßl. Kraftbrühe
1 Becher Sahne (0,2 l)
150 g geräucherte Forellenfilets
½ l Fischgelee (Rezept Seite 47 f.)
60 g Kaviar

5 Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den Räucherlachs in Stücke schneiden und mit der Hälfte der Grundsauce im Mixer pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, salzen und pfeffern. 5 Eßlöffel Kraftbrühe erhitzen. Die Gelatine ausdrücken, in der heißen Brühe auflösen, abkühlen lassen und unter die Lachsmasse ziehen. Die Sahne steifschlagen und die Hälfte unter die Lachsmasse rühren.
Die geräucherten Forellenfilets mit der zweiten Hälfte Grundsauce, dem Salz, dem Pfeffer, der restlichen Gelatine, der Kraftbrühe und der übrigen Schlagsahne genauso verarbeiten wie den Räucherlachs. Eine Form mit 1 l Fassungsvermögen mit einer dünnen Schicht Fischgelee ausgießen und erstarren lassen. Die Lachsmasse in die Form füllen. In der Mitte eine Rinne ziehen, die Hälfte des Kaviars einfüllen und etwas erstarren lassen. Dann die Forellenmasse einfüllen und ebenfalls etwas fest werden lassen. Mit dem restlichen Fischgelee übergießen. Die Mousse im Kühlschrank erstarren lassen. Dann stürzen, in Scheiben schneiden und mit Kaviar garnieren.

Fisch zart geräuchert

Räucherplatte mit pikanten Salaten

je 100 g geräucherter Flußaal, geräucherter Seeaal und Schillerlocken
200 g Räucherlachs
1 geräucherte Makrele
2 geräucherte Forellenfilets
je einige Zweige Dill und Petersilie, 1 Limette, 1 Tomate

Den Fisch in gefällige Stücke schneiden und auf einer großen Platte anrichten. Die Kräuter, die Limette und die Tomate waschen und trockentupfen. Die Fischstücke mit den Kräutern verzieren. Die Tomate und die Limette in Scheiben schneiden und ebenfalls auf der Platte anrichten. Die Platte mit gefüllten Eiern (Rezepte Seite 166 und 167) belegen. Zur Räucherplatte Meerrettichsahne (im Rezept »Festliche Forellenplatte« Seite 196) und folgende Spezialitäten reichen.

Süßsaure Kronsardinen
40 g Kronsardinen
1 Scheibe Ananas, 1 kleine Zwiebel
1 große Tomate, 1 Ogen-Melone
1 Eßl. Zitronensaft, 2 Eßl. Öl
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Messerspitze Senf

Die Sardinen und die Ananasscheibe in Stücke, die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Tomate häuten und würfeln. Die Melone halbieren und das Melonenfleisch in Kugeln ausstechen. Alle Salatzutaten mit dem Zitronensaft, dem Öl und den Gewürzen mischen und in 1 Melonenhälfte anrichten.

Matjesfilets mit Pfeffersahne
200 g Matjesfilets
½ rote Paprikaschote
einige Blätter Kopfsalat
2 Eßl. saure Sahne
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer
je einige Tropfen Worcestersauce und Zitronensaft
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas

Die Matjesfilets in Stücke schneiden. Die Paprikaschote in Streifen schneiden. Die Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Die saure Sahne mit dem Salz, dem Pfeffer, der Worcestersauce, dem Zitronensaft und den Pfefferkörnern verrühren. Mit den Matjesstücken und den Schotenstreifen mischen. Die Salatblätter auf die Platte legen. Den Salat darauf anrichten.

Bohnensalat
150 g grüne Bohnen aus der Dose
200 g naturell eingelegte Muscheln aus der Dose
100 g Krabben aus der Dose
1 Eßl. Weinessig, 2 Eßl. Öl
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
1 Teel. kleingeschnittener Schnittlauch

Die Bohnen abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Die Muscheln abtropfen lassen und mit den Krabben und den Bohnen mischen. Den Essig mit dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer verrühren, unter den Salat mischen. Den Salat in der zweiten Melonenhälfte anrichten. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Kräutermatjes mit Paprika

12 Matjesfilets
je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
4 Schalotten oder 2 kleine Zwiebeln
1/2 Tasse Weinessig
2 Zweige Thymian
1 Blättchen Salbei
5 Stengel Pimpinelle
8 Eßl. Öl
Saft von 1 Zitrone

Sehr salzig schmeckende Matjesfilets 1–2 Stunden in kaltem Wasser liegen lassen, das Wasser dabei mehrmals erneuern. Milde Matjesfilets kalt waschen und trockentupfen. In nicht zu dünne Streifen schneiden. Die Paprikaschoten in dünne Ringe schneiden. Die Schalotten oder die Zwiebeln schälen und kleinwürfeln. Den Essig mit den Schalotten- oder den Zwiebelwürfeln 2 Minuten bei milder Hitze zugedeckt kochen und dann abkühlen lassen. Die Matjesstreifen und die Paprikaringe mischen und mit der Essigmarinade übergießen. Die Kräuter waschen, trockentupfen, kleinschneiden und über den Matjessalat geben. Das Öl mit dem Zitronensaft verrühren und dazugießen. Alles gut mischen. Den Salat zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Matjes in Dillmayonnaise

8 Matjesfilets
1/8 l Milch
1 Ei
2 Eßl. mittelscharfer Senf
1 Teel. Weinessig
je 1 gute Prise Salz und weißer Pfeffer
1/8 l Öl
4 Eßl. Sahne
150 g Senfgurken
1 Bund Dill

Wenn die Matjesfilets sehr salzig sind, die Milch mit 1/16 l Wasser mischen und die Filets 12 Stunden darin einlegen. Die Filets dann abtropfen lassen und in nicht zu dünne Streifen schneiden. Die Matjesstreifen in eine Schüssel oder in einen Steinguttopf legen. Das Ei mit dem Senf, dem Weinessig, dem Salz und dem Pfeffer verquirlen. Unter ständigem Rühren tropfenweise das Öl zufügen. Die Sahne unterrühren. Die Senfgurken in kleine Würfel schneiden. Den Dill waschen und abtropfen lassen. 1 Zweig zurückbehalten und den restlichen Dill kleinschneiden. Die Gurkenwürfel und den Dill in die zubereitete Mayonnaise rühren. Die Dillmayonnaise über die Matjesstreifen gießen und untermischen. Zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Stunden durchziehen lassen. Die Matjesstreifen vor dem Servieren mit dem Dillzweig garnieren.

Heringsschwärmereien

Matjesfilets in Rotweinmarinade

8 Matjesfilets
2 große rote Zwiebeln
1/4 l Rotwein
1/8 l Weinessig
200 g Zucker
4 schwarze Pfefferkörner
1 Stange Zimt
3 Gewürznelken

Die Matjesfilets kalt abwaschen, in 1/2 l Wasser legen und 12 Stunden wässern. Die Matjesfilets danach längs und quer halbieren und in einen Steinguttopf schichten. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Rotwein mit dem Essig, den Zwiebelringen, dem Zucker, den Pfefferkörnern, der Zimtstange und den Gewürznelken aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten ziehen und dann abkühlen lassen. Die erkaltete Marinade über die Matjesfilets gießen. Die Matjesfilets zugedeckt 3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Unser Tip

Bis zu 14 Tage halten sich die Matjesfilets in Rotweinmarinade, wenn man sie in einem fest verschlossenen Schraubglas in den Kühlschrank stellt. Es ist daher praktisch, gleich die doppelte Menge zuzubereiten und die Matjesfilets innerhalb von 2 Wochen zweimal zu servieren.

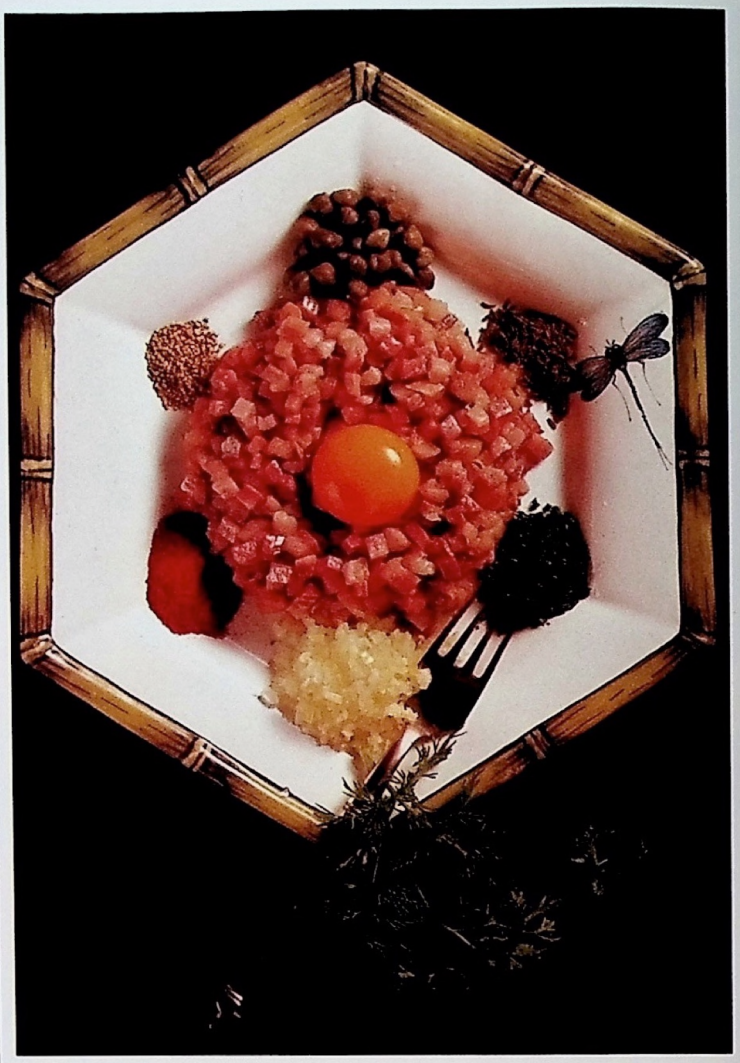
Heringstöpfchen Hausfrauen Art

4 mittelgroße Zwiebeln
1/8 l Weinessig
2 Eßl. Zucker
1 Teel. schwarze Pfefferkörner
8 küchenfertige Salzheringe
2 hartgekochte Eier

Die Zwiebeln schälen und grobwürfeln. Den Essig mit dem Zucker, den Pfefferkörnern und den Zwiebelwürfeln mischen. Die Heringe von Flossen, Schwänzen, Köpfen und Gräten befreien und in gleich große Stücke schneiden. Die Heringsstücke in einen Steinguttopf legen und die Essigmarinade darübergießen. Die Heringsstücke zugedeckt 4 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Eier schälen und in Achtel schneiden. Das Heringstöpfchen vor dem Servieren mit den Eispalten garnieren.

Unser Tip

14 Tage halten sich die marinierten Heringe, wenn man sie in einem fest verschlossenen Schraubglas in den Kühlschrank stellt. Es lohnt sich also, gleich die doppelte Menge zuzubereiten. Mischen Sie zur Abwechslung 1 Portion der Heringe mit 1 gewürfelten Apfel und saurer Sahne.



Matjesröllchen nach Gärtnerinnen Art

1 Scheibe Ananas aus der Dose
2 Möhren
1 Apfel
Saft von 1 kleinen Zitrone
½ Teel. Zucker
2 kleine Tomaten
1 Bund Schnittlauch
4 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Tomatenketchup
1 Eßl. Sahne
je 1 gute Prise Salz, schwarzer Pfeffer und Paprikapulver, edelsüß
8 Matjesfilets

Die Ananasscheibe kleinschneiden. Die Möhren putzen oder schaben und waschen. Den Apfel schälen und zusammen mit den Möhren auf der Rohkostreibe in eine Schüssel raspeln. Den Zitronensaft mit dem Zucker verrühren. Die Ananasstücke und den Zitronensaft unter die Apfel-Möhren-Raspel heben. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendheißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Mayonnaise mit dem Tomatenketchup, der Sahne, dem Salz, dem Pfeffer, dem Paprika und dem Schnittlauch verrühren. Die Tomatenwürfel unter die Mayonnaisesauce heben. Den Apfel-Möhren-Salat auf einer Platte anrichten. Die Matjesfilets zu Röllchen formen, auf die Platte setzen und mit der Mayonnaisesauce füllen.

Matjes-Tatar

8 Matjesfilets
1 große Zwiebel
2 Eßl. Kapern
2 Teel. Kümmel
2 Teel. grobgemahlener weißer Pfeffer
1 Eßl. Paprikapulver, edelsüß
2 Eßl. gehackte Petersilie
4 Eigelbe

Sehr salzige Matjesfilets einige Stunden in kaltes Wasser legen, das Wasser dabei öfters erneuern. Die Filets dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen, grobhacken und auf vier Portionstellern verteilen. In jede Matjesportion eine kleine Vertiefung drücken. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Auf jedem Portionsteller um die Matjesstückchen Zwiebelwürfelchen, Kapern, Kümmel, Pfeffer, Paprika und Petersilie anrichten. In die Vertiefungen in der Mitte die Eigelbe gleiten lassen. Jeder Teilnehmer an der Tafelrunde mischt sich seine Portion Matjes-Tatar bei Tisch selbst nach eigenem Geschmack mit den Gewürzen. Dazu schmeckt: Bauernbrot mit Butter. Als Getränke Bier und eisgekühlter klarer Schnaps.

Heringsschwärmereien

Heringsplatten mit süßsaurem Gemüse

4 Bismarckheringe
2 Eßl. Kapern
6 Eßl. Weinessig
3 Eßl. Öl
1 Teel. Zucker
4 hartgekochte Eier
100 g Keta-Kaviar (Lachsrogen)
2 kleine Knollen gekochte rote Bete
4 Eßl. Perlzwiebeln aus dem Glas
100 g süßsauer eingelegte Kürbiswürfel aus dem Glas

Die Heringe am Rückgrat entlang aufschneiden, so daß 8 Filets entstehen. Die Heringsfilets entgräten. Die Kapern mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit dem Essig, dem Öl, dem Zucker mischen. Die Fischfilets in die Marinade legen und zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Eier schälen, längs halbieren und mit je 1 Teelöffel Kaviar belegen. Die roten Bete schälen und in Würfel schneiden. Die Perlzwiebeln und die Kürbiswürfel abtropfen lassen. Alles Gemüse in einer Schüssel mischen. Die Heringsfilets aus der Marinade nehmen und mit den Eiern auf einer Platte anrichten. Das Gemüse gefällig auf die Platte häufeln.

Heringsröllchen mit Maissalat

1/2 kleiner Kopf Blumenkohl
200 g tiefgefrorene Erbsen
240 g Maiskörner aus der Dose
2 kleine Zwiebeln
1/2 Teel. Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
2 Eßl. Weinessig
4 Eßl. Öl
4 Bismarckheringe
2 gekochte Möhren
2 kleine Gewürzgurken
2 Hälften rote Paprikaschote aus dem Glas

Den Blumenkohl in Röschen teilen. In Salzwasser 25 Minuten kochen lassen. Die Erbsen nach Vorschrift auf der Pakkung garen. Das Gemüse in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Die Maiskörner ebenfalls abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, würfeln und mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Essig und dem Öl in einer Schüssel verrühren. Die Blumenkohlröschen, die Erbsen und die Maiskörner unter die Salatsauce mischen. Die Heringe am Rückgrat entlang aufschneiden und entgräten. Die Möhren, die Gurken und die Schotenhälften in etwa 4 cm lange, dünne Stifte schneiden. Auf jedes Heringsfilet Möhren-, Gurken- und Schotenstifte legen. Die Filets aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Den Gemüsesalat auf einer Platte anrichten und mit den Heringsröllchen belegen.

Kasseler mit Currysauce

Zutaten für 6 Personen:
50 g getrocknete Aprikosen
1 kg geräuchertes rohes Kasseler ohne Knochen
200 g Bratwurstmasse
1/2 feingehackte Zwiebel
3 Eßl. gehackte Petersilie
je 1/2 Teel. getrockneter Thymian und Majoran
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer, 1 Ei, 1 Eßl. Öl
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
4 Eßl. Mayonnaise
2–3 Teel. Currypulver
4 Eßl. Crème fraîche
je 1 Prise Zucker und weißer Pfeffer

Die Aprikosen 2–3 Stunden in warmem Wasser einweichen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Mit einem langen dünnen Messer in der Mitte des Kasselers vorsichtig ein 3 cm großes Loch schneiden, dabei aber das Fleisch am Ende nicht durchstoßen. Das ausgelöste Fleisch durch den Fleischwolf drehen und mit der Bratwurstmasse, der Zwiebel, 1 Eßlöffel Petersilie, den zerriebenen Kräutern, dem Salz, dem Pfeffer und dem Ei mischen. Das Kasseler damit füllen. Mit dem Öl bepinseln und mit dem Paprika bestreuen. Die Fleischöffnung vorne mit Alufolie abdecken. Das Kasseler im Backofen 45 Minuten braten. Während der letzten 5 Bratminuten mit der restlichen Petersilie bestreuen. Das Fleisch dann erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Die abgetropften Aprikosen pürieren und mit der Mayonnaise, dem Curry, der Crème fraîche, dem Zucker, dem Pfeffer verrühren.

Glasiertes Rinderfilet

Zutaten für 6 Personen:
1 kg Rinderfilet
1/2 Teel. Rosenpaprikapulver
1 Prise getrockneter Thymian
1 Prise weißer Pfeffer
3 Eßl. Öl, 1/2 Teel. Salz
1 große Möhre (100 g)
250 g Artischockenherzen aus dem Glas
2 Eßl. Sauce Vinaigrette (Rezept Seite 225)
1/8 l Madeiragelee (Rezept Seite 47 f.)
4 Eßl. Mayonnaise
6 Eßl. Sahne
1/2 Teel. scharfer Senf
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter
je 1 Prise Salz und Pfeffer

Das Rinderfilet von allen Häuten befreien. Die Gewürze mit dem Öl mischen. Das Fleisch damit einreiben, in Alufolie wickeln und 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Fleisch aus der Alufolie nehmen, mit dem Salz bestreuen und im Backofen in 20 Minuten rosa braten. Die Möhre schaben, waschen und in Stifte schneiden. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Die Möhrenstifte und die Artischockenherzen mit der Sauce Vinaigrette mischen. Das Filet erkalten lassen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einer Platte mit den Artischockenherzen und den Möhrenstiften anrichten und mit dem Madeiragelee überziehen. Die Mayonnaise mit der Sahne, dem Senf, den Kräutern, dem Salz und dem Pfeffer verrühren und zum Filet reichen.

Roastbeefplatte mit Remouladensauce

Zutaten für 6 Personen:
Für das Roastbeef:
1 kg Roastbeef
1 Teel. Salz
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer
je 1 Messerspitze Zwiebelsalz und Knoblauchpulver
1 Teel. scharfer Senf
4 Eßl. Öl
1 Glas Mixed Pickles
Für die Remouladensauce:
1 Sardellenfilet
1 Zwiebel, 2 Cornichons
1 Eßl. Kapern
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
je 3 Zweige Kerbel und Dill
200 g Salatmayonnaise
1 Teel. scharfer Senf
je 1 Prise Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Roastbeef kurz kalt waschen und gut abtrocknen. Die dünne Fettschicht des Roastbeefs gitterartig einschneiden. Das Salz, den Pfeffer, das Zwiebelsalz und das Knoblauchpulver mischen und das Fleisch damit einreiben. Das Roastbeef hauchdünn mit dem Senf bestreichen. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Roastbeef dann auf den Rost des Backofens über die Fettpfanne legen und 40–45 Minuten braten. Während der Bratzeit das Fleisch hin und wieder mit dem Bratensaft aus der Fettpfanne beschöpfen. Das gebratene Roastbeef erkalten lassen. Die Mixed Pickles abtropfen lassen. Zwei Drittel des Roastbeefs in dünne Scheiben schneiden. Die Roastbeefscheiben, das Fleischstück und die Mixed Pickles auf einer Platte anrichten. Für die Remouladensauce das Sardellenfilet etwa 10 Minuten wässern, anschließend trockentupfen und feinhacken. Die Zwiebel schälen und ebenfalls feinhakken. Die Cornichons in kleine Würfel schneiden. Die Kapern mit einer Gabel zerdrücken. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Mayonnaise mit dem Senf, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die kleingeschnittenen Zutaten untermischen. Die Remouladensauce noch einmal abschmecken und gesondert zum Roastbeef reichen. Dazu Weißbrot, Vollkornbrot und Butter servieren.

Unser Tip

Statt der Mixed Pickles und der Remouladensauce können Sie zum Roastbeef auch den Gemüsesalat (Rezept »Russische Eier im Tomatenring« Seite 259) in doppelter Menge servieren. Lassen Sie aber die Fleischwurst weg.

Kalbfleisch in Aspik

1 kg Kalbsschulter
500 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 große Möhren
750 g zerhackte Schweinsfüße
10 schwarze Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
1½ Teel. Salz
2 Blätter Lauch/Porree

Vom Kalbfleisch das Fett entfernen. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Die Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Möhren schaben und waschen. Das Fleisch mit den Schweinsfüßen, den Zwiebeln, dem Knoblauch, 1 Möhre, den Pfefferkörnern, den Lorbeerblättern und dem Salz in 2 l Wasser zugedeckt bei milder Hitze 3 Stunden kochen lassen. 15 Minuten vor Ende der Kochzeit die zweite Möhre und den Lauch zugeben. Das Fleisch, die kurz gegarte Möhre und die Lauchblätter aus der Brühe nehmen. Die Brühe durchseihen, entfetten, auf 1 l einkochen und erkalten lassen. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden. Die Schweinsfüße auslösen und das Fleisch in Würfel schneiden. Die Möhre in Scheibchen, den Lauch in Streifen schneiden. Den Boden einer 26 × 16 cm großen Form mit den Lauchstreifen und den Möhrenscheibchen auslegen. Mit Kalbsbrühe begießen. Die Schicht erstarren lassen. Das Fleisch auf die Aspikschicht füllen. Die restliche Brühe darübergießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Das Kalbfleisch in Aspik stürzen und in Scheiben schneiden.

Gegrillter Schweinehals mit Kräutermayonnaise

Zutaten für 6 Personen:
1 kg Schweinehals
2 Eßl. Öl
1 Teel. Salz
ausgepreßter Saft von ½ Knoblauchzehe
1 Eßl. scharfer Senf
je ½ Teel. getrockneter Thymian und Majoran
250 g Salatmayonnaise
1 Gewürzgurke
je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie
½ Bund Dill
2 hartgekochte Eier

Das Fleisch kalt waschen und gut abtrocknen. Das Öl mit dem Salz, dem Knoblauchsaft, dem Senf und dem zerriebenen Thymian und Majoran verrühren. Das Fleisch rundherum gut mit dem gewürzten Öl einreiben. Den Elektrogrill vorheizen. Das Fleisch auf dem Drehspieß befestigen und 1 Stunde 10 Minuten – 1 Stunde 20 Minuten grillen. Den Schweinehals dann vom Spieß nehmen und erkalten lassen. Die Mayonnaise in eine Schüssel geben. Die Gewürzgurke feinhacken. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und sehr klein schneiden. Die Eier schälen und hacken. Alle zerkleinerten Zutaten unter die Mayonnaise mischen. Den Schweinehals auf einer Platte anrichten – eventuell mit Spargelsalat. Die Kräutermayonnaise dazureichen.

Kalbsnuß mit Mostarda

Zutaten für 6 Personen:
1 kg Kalbsnuß
1 Teel. Salz
je 1/4 Teel. weißer Pfeffer, getrockneter Rosmarin und getrockneter Salbei
1/2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1/8 l Fleischbrühe
4 Eßl. Öl
1/8 l Weißwein
1 Tasse Mostarda (italienische Senffrüchte) aus dem Glas

Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Fleisch kurz kalt waschen und gut abtrocknen. Das Salz, den Pfeffer, die zerriebenen getrockneten Kräuter und das Paprikapulver mischen. Die Kalbsnuß rundherum damit einreiben. Die Zwiebel schälen und vierteln. Das Suppengrün waschen, abtropfen lassen, putzen und grob zerkleinern. Die Fleischbrühe erhitzen. Das Öl in einer Bratenpfanne erhitzen. Das Fleisch darin 10 Minuten anbraten, dabei öfters wenden. Die Zwiebelviertel und das Suppengrün zugeben und kurz mitbraten. Die heiße Fleischbrühe in die Bratenpfanne gießen und den Weißwein zufügen. Die Kalbsnuß auf der zweiten Schiebeleiste von unten 60–70 Minuten braten. Das Fleisch während der Bratzeit öfters mit dem Bratenfond beschöpfen. Die Kalbsnuß aus der Bratenpfanne nehmen und erkalten lassen. Das Fleisch vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte mit den Senffrüchten anrichten.

Hirtenrolle

Zutaten für 6 Personen:
300 g Spinat, 3 Möhren
4 hartgekochte Eier
3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
6 Scheiben gekochter Schinken
4 Rinderrouladen (je 200 g)
1 Teel. Salz, 1/4 Teel. Pfeffer
1 1/2 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas, 4 Eßl. Öl
1/4 l heiße Fleischbrühe
1/8 l Rotwein

Den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Möhren schaben und längs in Stifte schneiden. Die Eier schälen und achteln. Die Zwiebeln schälen. 2 Zwiebeln in Ringe schneiden, 1 Zwiebel mit den Lorbeerblättern und den Nelken bestecken. Den Schinken in Streifen schneiden. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Rouladen mit den Breitseiten so nebeneinanderlegen, daß sich die Ränder jeweils 2 cm überlappen. Die Ränder mit dem Fleischklopfer zusammenklopfen. Die Rouladen salzen und pfeffern und den Spinat darauf verteilen. Parallel zu den Fleischnähten die Möhrenstreifen, die Eispalten, die Zwiebelringe und die Schinkenstreifen legen. Den grünen Pfeffer leicht zerdrükken und auf die Füllung streuen. Die Rouladenplatte aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Das Öl in einer Bratenpfanne erhitzen. Die Hirtenrolle rundherum anbraten. Dann im Backofen in 70 Minuten garen. Die heiße Brühe um das Fleisch gießen. Die Zwiebel und den Rotwein zufügen. Die erkaltete Hirtenrolle in Scheiben schneiden.

Getrüffelte Fasanenbrust

2 junge Fasane
1/2 Teel. Salz
1 gute Prise weißer Pfeffer
1 Bund gemischte Kräuter
60 g Trüffeln aus der Dose
2 Eßl. Öl, 50 g Butter
1 Schnapsglas Armagnac (2 cl)
1/8 l Madeiragelee (Rezept Seite 47f.)

Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Fasane innen und außen kalt abbrausen und gut abtrocknen. Die Tiere innen mit dem Salz und dem Pfeffer einreiben. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen, in 2 Sträußchen teilen und in die Bauchhöhlen der Fasane legen. Die Trüffeln in dünne Scheibchen schneiden. Die Haut der Fasane über den Brüsten von der Halsöffnung aus mit einem spitzen Messer lösen und die Trüffelscheiben unter die Haut schieben. Die Fasane mit dem Öl einreiben. Im Backofen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 35 Minuten braten. Die Butter zerlassen und nach 10 Minuten Bratzeit über die Fasane gießen. Die Fasane während der Bratzeit öfter mit dem Bratenfond bestreichen. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Fasane mit dem Armagnac übergießen. Von den Fasanen die Brüste mit der Haut abschneiden. Die Brüste erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Die Fasanenbrustscheiben mit dem gewürfelten Madeiragelee auf einer Platte anrichten.

Glasierter Wildschweinrücken

Zutaten für 6–8 Personen:
2 kg Wildschweinrücken
3 Wacholderbeeren
1/2 Lorbeerblatt
1 Teel. Salz, 1/4 Teel. Pfeffer
je 1 Prise Pimentpulver, Ingwerpulver und Thymian
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
4 Eßl. Öl, 1/2 Tasse Portwein
4 Schalotten, 1 Eßl. Butter
150 g feine Kalbsleberwurst
1/8 l Portweingelee (Rezept Seite 47f.)
5 kandierte Kirschen
6 Kumquats (Zwergorangen)

Das Fleisch kalt abbrausen und abtrocknen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt im Mörser zerstoßen und mit dem Salz, den übrigen Gewürzen und dem Öl mischen. Den Wildschweinrücken damit einreiben. Zugedeckt 3 Stunden einziehen lassen. Den Backofen auf 210° vorheizen. Den Wildschweinrücken auf der unteren Schiebeleiste 40–50 Minuten braten. Nach 20 Minuten Bratzeit den Portwein über das Fleisch gießen. Den Wildschweinrücken erkalten lassen und tranchieren. Die Schalotten schälen, würfeln und in der Butter glasig braten. Den Bratenfond dickflüssig einkochen, mit der Leberwurst und den Schalottenwürfeln verrühren. Auf die Rückenkarkasse streichen. Die Fleischscheiben darauf anordnen, mit dem Portweingelee überziehen und mit den Kirschen und den Kumquats garnieren.

Rehrücken mit gefüllten Birnen

Zutaten für 6 Personen:
1 bratfertiger gespickter Rehrücken (etwa 1,5 kg) von einem jungen Tier
je 1/2 Teel. Salz und weißer Pfeffer
6 Eßl. Öl
3 Birnen
Saft von 1/2 Zitrone
1 kleine Stange Zimt
6 Eßl. Johannisbeergelee

Den Rehrücken kalt abbrausen und gut trockentupfen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Salz und den Pfeffer mischen. Den Rehrücken rundherum damit einreiben. Das Öl erhitzen. Den Rehrükken in eine Bratenpfanne legen und das heiße Öl darübergießen. Den Rehrücken im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 40–50 Minuten braten. Das Fleisch während der Bratzeit etwa alle 10 Minuten mit dem Bratenfond bestreichen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften mit dem Zitronensaft, der Zimtstange und 1 Tasse Wasser zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten dünsten. Dann abtropfen und erkalten lassen. Die Birnen mit dem Johannisbeergelee füllen. Den Rehrücken erkalten lassen. Die beiden Rückenstränge von den Knochen lösen, in Scheiben schneiden und die Fleischscheiben wieder auf der Rückenkarkasse anrichten. Die gefüllten Birnen zum Rehrücken reichen.

Feine Geflügelplatten

Gänsekeulen mit Broccoli

2 bratfertige Gänsekeulen (je 350 g)
1/4 Teel. Salz, 3 Eßl. Öl
1 Möhre, 1 Zwiebel
1 Stange Staudensellerie
1 Teel. gehackte Petersilie
1 Messerspitze getrockneter Thymian, 1/2 l Hühnerbrühe
je 1/8 l Weinessig und Sherry
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer
450 g tiefgefrorener Broccoli
2 Teel. Zitronensaft
1/4 Teel. Salz, 1 Prise Zucker
2 Eßl. Öl, 1 Tomate
1 Eßl. gehackte Petersilie

Die Gänsekeulen mit dem Salz einreiben und im heißen Öl rundherum braun anbraten. Das Gemüse putzen, grob zerkleinern, mit der gehackten Petersilie und dem Thymian mit den Gänsekeulen anbraten. Die Hühnerbrühe, den Essig, den Sherry, das Salz und den Pfeffer zufügen. Die Keulen zugedeckt in 30–40 Minuten garen, dann abkühlen lassen. Die Brühe auf 1/4 l einkochen und erkalten lassen. Den Broccoli nach Vorschrift garen, abtropfen und erkalten lassen. Den Zitronensaft mit dem Salz, dem Zucker und dem Öl verrühren, über den Broccoli gießen und zugedeckt durchziehen lassen. Die Tomate waschen und abtrocknen. Die Gänsekeulen auf einer Platte anrichten und mit der Petersilie bestreuen. Die erkaltete, gelierende Brühe entfetten und die Gänsekeulen damit überziehen. Den Broccoli und die Tomate auf der Platte anrichten.

Poulet-Bresse

Zutaten für 6 Personen:
2 Poulets-Bresse (je 1 kg)
1 Eßl. Öl, 50 g Butter
2 Zwiebeln, 1 Möhre
1 Stange Staudensellerie
0,2 l Sherry-Essig
je 2 frische Zweige Thymian und Petersilie
je 1/4 Teel. Salz und Pfeffer
1 1/2 l Geflügelbrühe, 1 Eßl. Mehl
Saft von 1 Zitrone, 1/4 Teel. Salz
12 kleine flache Zwiebeln
2 Eßl. kleingeschnittener Schnittlauch

Die Hühner bis auf die Unterkeulen ausbeinen, die Knochen grob zerhacken. Das Öl und die Butter erhitzen. Das Hühnerfleisch und die Knochen darin braun anbraten. Das Gemüse putzen, kleinschneiden und ebenfalls mit anbraten. Mit dem Essig und 1/4 l Wasser aufgießen. Die Kräuter, das Salz und den Pfeffer zufügen. Alles zugedeckt 25 Minuten schmoren lassen. Dann das Geflügelfleisch herausnehmen und die Schmorflüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen. Die Geflügelbrühe zugießen und 30 Minuten kochen lassen. Die Brühe durchseihen, abkühlen und im Kühlschrank erkalten lassen. Das Mehl mit 3/4 l Wasser, dem Zitronensaft und dem Salz zum Kochen bringen. Die Zwiebeln darin in 8 Minuten garen, dann kühlstellen. Die gelierende Geflügelbrühe entfetten. Die Pouletstücke und die Zwiebeln auf einer Platte anrichten. In Abständen von 30 Minuten mit dem Gelee bestreichen. Jeweils im Kühlschrank erstarren lassen. Den Schnittlauch darüberstreuen.

Feine Geflügelplatten

Gespickte Putenbrust

Zutaten für 6 Personen:
2 Möhren (100 g)
100 g frischer Speck in Scheiben
1,5 kg Putenbrust
je 1/2 Teel. Salz und weißer Pfeffer
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
4 Eßl. Öl, 1/4 l Fleischbrühe
5 Eßl. Butter
1/4 l Muskatellergelee (Rezept Seite 47 f.)

Die Möhren schaben, waschen und in lange Stifte schneiden. Den Speck in lange Streifen schneiden. Die Möhrenstifte und die Speckstreifen im Gefrierfach anfrieren lassen. Die Ränder der Putenbrust mit der Spicknadel abwechselnd mit Möhrenstiften und Speckstreifen spicken. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Salz, den Pfeffer und den Paprika mischen. Die Putenbrust damit einreiben und in eine Bratenpfanne legen. Das Öl erhitzen und um die Putenbrust gießen. Die Putenbrust auf der zweiten Schiebeleiste von unten 65–70 Minuten braten. Die Fleischbrühe erhitzen. Nach etwa 15 Minuten Bratzeit etwas heiße Fleischbrühe um die Putenbrust gießen und öfter damit beschöpfen; immer etwas heiße Fleischbrühe zugießen. Die Butter zerlassen und 15 Minuten vor Ende der Bratzeit über den Braten träufeln. Die abgekühlte Putenbrust in Alufolie verpacken und im Kühlschrank erkalten lassen. Das Muskatellergelee würfeln. Die Putenbrust in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, mit Geleewürfeln bestreuen.

Gefüllte Wachteln

8 bratfertige Wachteln
1 Teel. Salz
je 1/4 Teel. weißer Pfeffer und getrocknetes Basilikum
4 Eßl. Butter, 1 Eßl. Öl
100 g Geflügellebern
1 Eßl. Madeirawein
1 Eßl. Butter
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und getrocknetes Basilikum
25 g frischer Speck
1/2 Tasse Sahne
8 Stücke Trüffel aus der Dose
1/4 l Madeiragelee (Rezept Seite 47 f.)

Die Wachteln mit dem Salz nur innen, mit dem Pfeffer und dem Basilikum außen und innen einreiben. Die Butter mit dem Öl erhitzen und jeweils 2 Wachteln darin rundherum braun braten (Gesamtbratzeit etwa 20 Minuten). Die Wachteln erkalten lassen. Die Geflügellebern häuten, mit dem Madeira beträufeln und 30 Minuten marinieren. Die Butter erhitzen, die Lebern darin 4 Minuten braten. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Basilikum würzen und abkühlen lassen. Die Lebern und den Speck im Mixer pürieren. Die Sahne cremig schlagen und unter das Püree rühren. Das Püree in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Wachteln jeweils zur Hälfte mit dem Püree füllen, je 1 Stück Trüffel hineinlegen und die Wachteln ganz füllen. Die Wachteln mehrmals mit dem Madeiragelee bestreichen. Jede Schicht Gelee erstarren lassen. Die Wachteln auf Endiviensalat mit Mandarinen anrichten.

Garnierte Rinderfilet-scheiben

750 g Rinderfilet
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Prise weißer Pfeffer
3 Eßl. Öl
Zum Garnieren (Abbildung von links nach rechts):
1 hartgekochtes Ei
1 Teel. weiche Butter
2 Teel. Sahne
je 1 Prise Salz, Pfeffer und Paprikapulver, edelsüß
1 Teel. gehackte Kräuter
2 Tomatenachtel –
150 g Spargelspitzen aus der Dose
3 Eßl. Weißwein
1 Teel. Zitronensaft
je 1 Prise Salz, Zucker und weißer Pfeffer
einige Tropfen Worcestersauce
1 gegarte Möhre –
3 Artischockenböden aus der Dose
2 Teel. Zitronensaft
3 Eßl. Weißwein
3 Teel. Mayonnaise
1 Teel. rosa Pfefferkörner
einige Zweige Dill –
2 Scheiben Gänseleberparfait
6 Weintrauben
2 Eßl. Cognac –
1/4 l Sherry-Gelee (Rezept Seite 47f.)

Das Rinderfilet von allen Häuten befreien, kurz kalt waschen und abtrocknen. Das Salz mit dem Paprika, dem Pfeffer und dem Öl verrühren. Das Fleisch gut mit dem gewürzten Öl einreiben, in Alufolie wickeln und 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Rinderfilet in der geöffneten Alufolie auf den Rost des Backofens legen und in 20–25 Minuten rosa braten. Das Fleisch dann erkalten lassen. Das kalte Rinderfilet in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
Zum Garnieren der Filetscheiben das Ei schälen, halbieren und das Eigelb herauslösen. Das Eigelb mit der Butter, der Sahne, dem Salz, dem Pfeffer, dem Paprika und den Kräutern verrühren. Die Eigelbmasse in die Eiweißhälften spritzen. Je 1 Tomatenspalte auf die Eihälften legen. Die Eihälften auf 2 Filetscheiben anrichten.
Die Spargelspitzen abtropfen lassen. Den Weißwein mit dem Zitronensaft, dem Salz, dem Zucker, dem Pfeffer und der Worcestersauce verrühren. Die Spargelspitzen darin 1 Stunde marinieren. Dann abtropfen lassen und auf 3 Filetscheiben anrichten. Aus der gegarten Möhre 3 Scheibchen schneiden und auf die Spargelbündel legen.
Die Artischockenböden abtropfen lassen. Den Zitronensaft und den Weißwein mischen und die Artischockenböden darin 1 Stunde marinieren. Die Artischockenböden abtropfen lassen, auf 3 Filetscheiben anrichten und mit der Mayonnaise füllen. Die Mayonnaise mit den Dillzweigen und Pfefferkörnern garnieren.
Das Gänseleberparfait auf 2 Filetscheiben legen. Die Weintrauben häuten, etwa 10 Minuten in den Cognac legen, abtropfen lassen und das Parfait damit garnieren.
Alle Filetscheiben mit dem Sherry-Gelee überziehen und das Gelee erstarren lassen.

Gefüllte Filetscheiben

15 Morcheln
2 Schweinefilets (je 300–375 g)
je 1 Prise weißer Pfeffer, Salbeipulver und getrockneter Majoran
1 Eßl. weiche Butter
1 Eßl. gehackte Petersilie
2 kleine Eier
3 Eßl. Semmelbrösel
je 1 Prise Salz und Pfeffer
3 Eßl. Öl
1/2 Teel. Salz
1/8 l Weißwein
1/8 l Weißweingelee (Rezept Seite 47 f.)

Die Morcheln unter fließendem kalten Wasser gründlich waschen und in 1/8 l Wasser 20 Minuten kochen lassen. Dann abtropfen und erkalten lassen. Die Filets häuten, waschen und abtrocknen. Den Pfeffer mit dem Salbeipulver und dem Majoran mischen und die Filets damit einreiben. Die Butter mit der gehackten Petersilie, den Eiern, den Semmelbröseln, dem Salz und dem Pfeffer mischen. Die Morcheln damit füllen. Die Filets längs einschneiden, mit den Morcheln füllen. Die Filets zunähen oder zustecken. Das Öl erhitzen. Die Filets von allen Seiten darin anbraten, salzen, den Wein zugießen und 15 Minuten schmoren lassen. Die Filets dabei öfters wenden. Die Schweinefilets erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Mit dem Weißweingelee überziehen. Das Gelee im Kühlschrank erstarren lassen.

Medaillons mit Broccolipüree

8 Kalbsmedaillons
1/4 Teel. weißer Pfeffer
1 Prise Paprikapulver, scharf
4 Eßl. Öl
1/2 Teel. Salz
175 g Broccoli
6 Blätter Gelatine
je 1/4 Teel. Salz und weißer Pfeffer, geriebene Muskatnuß, getrockneter Thymian und getrocknetes Basilikum
3 Eßl. Wild- oder Fleischbrühe
1/4 l Sahne
1/4 l Weingelee (Rezept Seite 47 f.)
8 Wachteleier aus dem Glas

Die Kalbsmedaillons waschen und abtrocknen. Mit dem Pfeffer und dem Paprika einreiben. Das Öl erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite 3–4 Minuten braten. Die Medaillons salzen und erkalten lassen. Den Broccoli putzen. In Salzwasser 10 Minuten kochen. Den Broccoli dann abtropfen und erkalten lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Den Broccoli im Mixer pürieren und das Püree mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Muskat, dem Thymian und dem Basilikum würzen. Die Wild- oder Fleischbrühe erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Brühe auflösen. Die Aspikflüssigkeit unter das Broccolipüree rühren. Die Sahne steifschlagen, unter das Püree heben. Die Gemüse-Mousse auf die Medaillons spritzen. Mit dem Weingelee überziehen und das Gelee im Kühlschrank erstarren lassen. Die Kalbsmedaillons vor dem Servieren mit den Wachteleiern belegen.

Hackbraten vom Blech

6 Scheiben Toastbrot
1/2 Bund Petersilie
3 Knoblauchzehen
2 Bund Frühlingszwiebeln
1 kg Schweinehackfleisch
4 Eier
1 Teel. Salz
1/4 Teel. schwarzer Pfeffer
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
2 Eßl. Öl
10 gefüllte Oliven
1 rote Paprikaschote

Den Backofen auf 225° vorheizen. Das Brot in lauwarmem Wasser einweichen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und hacken. Die Knoblauchzehen und die Frühlingszwiebeln schälen und ebenfalls hacken. Das Hackfleisch mit den Eiern, der Petersilie, dem Knoblauch, dem Salz, dem Pfeffer, dem Paprika, den Zwiebeln und dem ausgedrückten Toastbrot verkneten. Die Fettpfanne des Backofens mit dem Öl ausstreichen. Den Fleischteig in die Fettpfanne geben und die Oberfläche glattstreichen. Den Hackbraten 30 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiebeleiste backen. Die Oliven in Scheibchen schneiden. Die Paprikaschote halbieren und von Rippen und Kernen befreien. Die Schotenhälften waschen und in Streifen schneiden. Den Hackbraten abkühlen lassen und in Quadrate schneiden. Jedes Quadrat mit Olivenscheibchen und Paprikastreifen belegen.

Schweinebauch dänische Art

1 kg magerer Schweinebauch ohne Rippen
1 große Zwiebel
1 Teel. Salz
1 Teel. Nelkenpulver
7 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Rosmarin, Estragon, Thymian, Petersilie, Zitronenmelisse und Salbei
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer
2 gehäufte Eßl. Zucker
130 g Salz

Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten auf ein Brett legen und zu einem Rechteck von 20 × 30 cm flachklopfen. Die Zwiebel schälen und feinwürfeln. Die Zwiebelwürfel mit dem Salz, dem Nelkenpulver, den gehackten Kräutern und dem Pfeffer mischen und in das Fleisch massieren. Das Fleisch zu einer Rolle formen und mit Küchengarn festbinden. Den Zucker und das Salz in 2 l kaltem Wasser auflösen. Das Fleisch hineinlegen und 3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Fleisch in der Lake zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 70 Minuten kochen lassen. Die Schweinebauchrolle dann auf ein Küchenbrett legen und mit einem zweiten Brett und Gewichten beschweren. Die Fleischrolle so mit Gewichten versehen an einem kühlen Platz erkalten lassen. Die Schweinebauchrolle noch einige Stunden in den Kühlschrank legen und vor dem Servieren das Küchengarn entfernen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Vitello Tonnato

1 kg Kalbsfrikandeau
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel, 2 Möhren
1 Stück Sellerieknolle
6 Sardellenfilets
1 l Fleischbrühe
1/8 l herber Weißwein
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
3/4 Tasse Olivenöl, 1 Eigelb
1 Dose Thunfisch (180 g)
2 Eßl. Zitronensaft
4 Eßl. Sahne, 2 Eßl. Kapern
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Glas Senffrüchte

Das Kalbfleisch mit kleinen Einschnitten versehen. Die Knoblauchzehe schälen und in Stifte schneiden. Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Möhren waschen und grobwürfeln. Die Sellerieknolle putzen und waschen. Die Knoblauchstifte und 3 Sardellenfilets in die Einschnitte im Fleisch stecken. Das Fleisch mit kaltem Wasser ansetzen, bei starker Hitze 1 Minute kochen lassen und das Wasser abgießen. Das Fleisch in eine Kasserolle geben, 1/4 l Wasser und alle Zutaten bis zu den Pfefferkörnern zufügen. Zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht kochen lassen und in der Brühe erkalten lassen. 1/8 l der Fleischbrühe durchseihen. Das Öl mit dem Eigelb, dem Thunfisch, den restlichen Sardellen und dem Zitronensaft im Mixer pürieren. Mit der Sahne, der durchgeseihten Kalbfleischbrühe, den Kapern, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und Senffrüchten servieren.

Hackfleischkuchen

500 g Mehl, 250 g Margarine
1/2 Teel. Salz, 1 Ei
1 Bund Petersilie
1 kg Hackfleisch, 3 Eier
je 2 Teel. Salz und Paprikapulver, edelsüß, 1 Teel. Pfeffer
1/2 Teel. getrockneter Majoran
150 g Putenlebern
1 Eßl. Butter
100 g Champignons, 2 Eigelbe

Aus dem Mehl, der Margarine, dem Salz, etwas kaltem Wasser und dem Ei einen Mürbeteig bereiten. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Eine 30 × 30 cm große und eine 35 × 35 cm große Platte ausrollen. Die Petersilie waschen und hacken. Das Hackfleisch mit der Petersilie, den Eiern, dem Salz und allen Gewürzen verkneten. Die Lebern würfeln, in der Butter anbraten und erkalten lassen. Die Pilze putzen. Die kleinere Teigplatte auf ein Backblech legen, die Hackfleischmasse daraufstreichen, die Ränder freilassen. Die Leberwürfel und die Pilze in die Hackfleischmasse drükken und die größere Teigplatte darüberlegen. Aus Teigresten kleine Ornamente ausstechen. Die Teigränder und die Platte mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Ränder zusammendrücken. Die Ornamente auf die Teigplatte legen und mit Eigelb bestreichen. Einige Öffnungen in die Teigoberfläche schneiden. Den Hackfleischkuchen in 40 Minuten bei 230° goldbraun backen. Abkühlen lassen und in 6 × 6 cm große Quadrate schneiden.

Tatar auf Vollkornbrot

1 Zwiebel
400 g Tatar
2 Eigelbe
1/2 Teel. Salz
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
1 Schnapsglas Wodka (2 cl)
4 Scheiben Vollkornbrot
2 Eßl. Butter
2 Matjesfilets
1 Eßl. kleine Kapern
1 hartgekochtes Ei
1/2 Bund Petersilie

Die Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das Tatar in eine Schüssel geben, mit den Zwiebelwürfeln, den Eigelben, dem Salz, dem Paprikapulver, den zerdrückten Pfefferkörnern und dem Wodka mischen und pikant abschmecken. Die Brote mit der Butter bestreichen. Das Tatar darauf anrichten. Die Matjesfilets in Stücke schneiden und auf die Brote legen. Das Tatar mit den Kapern bestreuen. Das hartgekochte Ei schälen und feinhacken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Eiwürfel und die Petersilie auf die Brote streuen.

Unser Tip
Das Tatar schmeckt auch, wenn es statt auf Vollkornbrot auf dunklem Mischbrot angerichtet wird. Reichen Sie kühles Bier dazu.

Husaren-Tatar

2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
4 Blättchen Salbei
6 Cornichons
600 g Tatar
1 Eßl. kleine Kapern
3 Eigelbe
1/4 Teel. schwarzer Pfeffer
1/2 Teel. Salz
4 Sardellenfilets

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Petersilie und die Salbeiblättchen waschen, abtropfen lassen. Die Petersilie und 3 Salbeiblättchen kleinschneiden. Die Cornichons in sehr kleine Würfel schneiden. Das Tatar in eine Schüssel geben und mit den Zwiebelwürfeln, den kleingeschnittenen Kräutern, den gewürfelten Cornichons, den Kapern, 2 Eigelben, dem Pfeffer und dem Salz mischen. Das Tatar in einer Schüssel oder in einem tiefen Teller anrichten, in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken und das dritte Eigelb hineingeben. Die Sardellenfilets auf das Tatar legen. Mit dem übrigen Salbeiblatt garnieren.

Tatar-Buffet

Zutaten für 8 Personen:
5 große Zwiebeln
40 g gefüllte Oliven
4 Gewürzgurken
8 Sardellenfilets
Salz, weißer Pfeffer, Paprikapulver, edelsüß
Tomatenketchup
Cognac
Kapern
je 2 Bund Petersilie und Schnittlauch
9 Eier
1,2–1,6 kg Tatar

Die Zwiebeln schälen, 4 Zwiebeln in sehr kleine Würfel schneiden, 1 in Ringe. Die Oliven hacken. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets längs halbieren. Die Zwiebelwürfel, die gehackten Oliven, die Gurkenwürfel, die Sardellenfiletstreifen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Tomatenketchup, Cognac und Kapern in Schalen anrichten. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen, kleinschneiden und ebenfalls in Schalen anrichten. Die Eier aufschlagen und das Eiweiß vorsichtig abtropfen lassen. 8 Eigelbe in je 1 Eischalenhälfte auf einer mit Salz ausgestreuten Platte anrichten. Das Tatar auf eine Platte geben, mit den Zwiebelringen belegen und das restliche Eigelb in die Mitte setzen. Jeder Gast kann sich nun seine Portion Tatar nach Belieben würzen und mit den verschiedenen gewürfelten Zutaten ergänzen.

Portions-Tatar

Sie können das Tatar aber auch gleich auf acht Portionsteller verteilen. Auf jeden Teller um das Tatar herum 7 Zwiebelringe legen und die Zwiebelringe mit Zwiebelwürfeln, mit Kapern, mit Paprikapulver, mit Salz, mit weißem Pfeffer, mit Kümmel, mit Schnittlauch oder Petersilie füllen, das Eigelb in der Eischale auf das Tatar setzen und dazu noch Cornichons, Maiskölbchen aus dem Glas, Perlzwiebeln, Sardellenfilets, Mixed Pickles und vor allem genügend Bauernbrot reichen.

Unser Tip

Wenn Sie es aber vorziehen, das Tatar bereits in der Küche mit den genannten Gewürzen, den gehackten oder gewürfelten Zutaten und den Eigelben zu mischen, raten wir Ihnen, beim Würzen zurückhaltend zu sein. Nicht jeder Teilnehmer am Tatar-Essen mag gleichermaßen stark gewürzte oder salzige Speisen. Stellen Sie Salz und Gewürze lieber zusätzlich auf den Tisch, damit sich jeder nach eigenem Geschmack bedienen kann.

Käseplatte mit Gorgonzolacreme

Zutaten für 6 Personen:
Für die Käseplatte:
150 g Schinken-Räucherkäse
250 g Emmentaler Käse
150 g Tilsiter Käse
150 g Edelpilzkäse
125 g Camembert
Zum Garnieren:
schwarze Oliven
Weintrauben
Walnußkerne
kleine Salzbrezeln
Für die Gorgonzolacreme:
150 g Gorgonzolakäse
50 g weiche Butter
1 Eigelb
1 Eßl. Sahne
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter
1 dicke Scheibe gekochter Schinken (100 g)

Den Hart- und Schnittkäse in Scheiben schneiden, vom Emmentaler Käse auch einige Würfel. Den Camembert in Ecken schneiden. Die Käsestücke oder -scheiben gefällig auf einem Brett anrichten. Die Emmentalerwürfel mit schwarzen Oliven und Weintrauben bestecken. Die Walnußkerne und die Salzbrezeln auf dem Käse arrangieren. Für die Gorgonzolacreme den Käse mit der Gabel zerdrücken und mit der Butter, dem Eigelb, der Sahne, dem Cayennepfeffer und den Kräutern verrühren. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und unter die Creme mischen.

Rustikale Käseplatte mit Käsebällchen

Zutaten für 6 Personen:
Für die Käseplatte:
200 g Limburger Käse
125 g Romadur
2 Laibchen Sauermilchkäse mit Kümmel (je 50 g)
200 g Appenzeller Käse
200 g Steinbuscher Käse
100 g Gouda in Scheiben
Für die Käsebällchen:
125 g reifer Camembert
100 g geriebener Emmentaler
50 g weiche Butter, 1 Eigelb
1 Teel. Paprikapulver, scharf
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1 Schnapsglas Cognac (2 cl)
2 Scheiben Pumpernickel
3 Eßl. gehackte Pistazien
1 Zwiebel

Den Limburger Käse und den Romadur in dicke Scheiben, den Sauermilchkäse in dicke Stücke schneiden. Den Appenzeller und den Steinbuscher Käse in gleich dicke Scheiben schneiden. Alle Käsesorten auf einem großen Brett anrichten. Für die Käsebällchen den Camembert zerdrücken. Mit dem Emmentaler, der Butter, dem Eigelb, dem Paprika, dem Salz, dem Pfeffer und dem Cognac verkneten und 2 Stunden kühlstellen. Den Pumpernickel zerkrümeln. Aus der Käsemasse Bällchen formen. Die Hälfte der Bällchen in den gehackten Pistazien, die andere Hälfte in den Pumpernickelkrümeln wälzen. Die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und mit den Käsebällchen auf der Käseplatte anrichten.

Käseplatten

Großes Käse-Buffet

Zum Käsebuffet gehören die unterschiedlichsten Käsesorten, eine Auswahl an Brotsorten sowie Kräckers, Pumpernickel, Butter, Tafelobst, Nüsse, Cornichons und eingelegte Früchte.

Käse sollten Sie möglichst frisch und nur von bester Qualität kaufen. Von jeder Sorte wird nur ein kleiner Teil in Scheiben geschnitten; Käse im Stück bleibt länger frisch. Zur Selbstbedienung werden Käsemesser auf das Käsebrett gelegt. Welche Käsesorten Sie für ein Buffet wählen, bleibt ganz Ihrem Geschmack überlassen. In jedem Fall sollte es aber Hartkäse, Schnittkäse und Weichkäse von mildem, würzigem und scharfem Geschmack geben. Pro Gast rechnen Sie 200–300 g Käse. Bereichern Sie das Buffet noch mit einer zarten Käsecreme (zum Beispiel Gorgonzolacreme, Rezept S. 218), einem Käse-Wurst-Salat und/oder einem Käse-Obst-Salat. Ihre Gäste werden schwelgen!

Auf dem abgebildeten Käsebuffet sind links Emmentaler, Esrom, Chester und Edamer Käse – in Scheiben und Würfel geschnitten – angerichtet. Die Käseplatte im Hintergrund ist mit Emmentaler Käse, Bergkäse, Fontina Käse, mit Gouda und Edelpilzkäse belegt. Auf der Platte im Vordergrund liegen Tilsiter, Livarot- und Reblochonkäse, Camembert, Pont l'Evêque, Weinkäse und Ziegenkäse.

Käse-Wurst-Salat

300 g Lyoner Wurst
200 g Edamer Käse
150 g Emmentaler Käse
2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
3 Eßl. Weinessig
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1 Teel. scharfer Senf
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Petersilie, etwas Liebstöckel, Thymian, Pimpinelle und Pfefferminze
6 Eßl. Öl

Die Wurst pellen und mit dem Käse in Streifen schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und feinwürfeln. Den Essig mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln und allen übrigen Zutaten verrühren. Den Salat mit der Salatsauce anmachen.

Käsesalat in der Melone

1 Honigmelone
2 Tassen gemischte gewürfelte Früchte wie Birnen, Pfirsiche und Kirschen
300 g junger Gouda
2 Eßl. Zitronensaft
1/2 Teel. Salz
1 Teel. Zucker
je 1 Messerspitze Cayennepfeffer und Ingwerpulver
1 Schnapsglas Cognac (2 cl)
4 Eßl. Walnußöl

Ein Drittel von der Melone als Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch in Kugeln ausstechen. Mit dem vorbereiteten Obst und dem gewürfelten Käse mischen. Den Zitronensaft mit dem Salz, dem Zucker, dem Cayennepfeffer, dem Ingwerpulver, dem Cognac und dem Öl verrühren, unter den Salat heben und in der Melone anrichten.

Würziges Kräuteröl

Für das Rosmarinöl:
2–3 Zweige Rosmarin
½ l kaltgepreßtes Olivenöl oder Sonnenblumenöl
Für das Öl mit gemischten Kräutern:
je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch, 2 Zweige Salbei
je ½ Eßl. getrockneter Thymian, Liebstöckel und Majoran
½–¾ l Sonnenblumenöl

Die Rosmarinzweige kalt waschen und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen (am besten die Kräuter über Nacht trocknen lassen). Die Rosmarinzweige in eine entsprechend hohe Flasche geben. Das Öl darübergießen, bis die Kräuter ganz bedeckt sind. Die Flasche verkorken, in den Kühlschrank stellen. Die Kräuter 14 Tage ziehen lassen. Das Rosmarinöl für Salatsaucen verwenden. Stets so viel frisches Öl nachgießen, daß die Kräuter wieder ganz bedeckt sind.
Die Petersilie, den Schnittlauch und den Salbei waschen, sorgfältig trockentupfen und feinhacken. Mit den zerriebenen getrockneten Kräutern in ein Glasgefäß geben und fest andrücken. So viel Öl darauf gießen, daß die Kräuter gut bedeckt sind. Das Gefäß verschließen und in den Kühlschrank stellen. Die Kräuter 8–10 Tage ziehen lassen. Das Öl vor Gebrauch stets gut schütteln. Stets mit frischem Öl auffüllen, so daß die Kräuter immer mit Öl bedeckt sind.

Unser Tip

Statt frischen Rosmarin können Sie auch Basilikum, Lavendel, Salbei oder Thymian für das Kräuteröl verwenden. – Das Kräuteröl sollte in ungefähr 6 Wochen verbraucht sein.

Kräuteressig

Zitronen- und Knoblauchessig

Für den Zitronenessig:
5 Eßl. Zitronensaft
Schale von 1 Zitrone
¼ l Weinessig
einige Blättchen Zitronenmelisse
Für den Knoblauchessig:
6 Knoblauchzehen
1 kleiner Zweig Thymian
1 Teel. weiße Pfefferkörner
½ l Rotweinessig

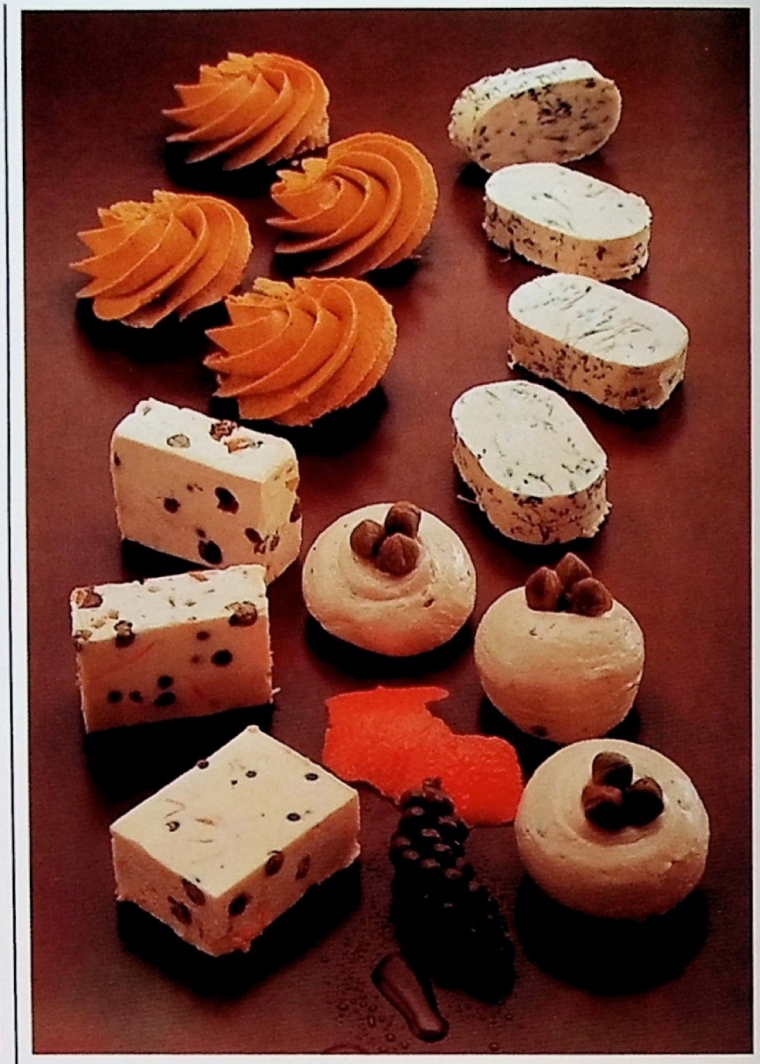
Den Zitronensaft in eine Flasche gießen. Die Zitrone warm waschen, gut abtrocknen und die Schale hauchdünn abschälen. Die Zitronenschale ebenfalls in die Flasche geben und mit dem Essig auffüllen. Die Zitronenmelisse waschen, gut trockentupfen und in den Essig geben. Die Flasche verkorken und in den Kühlschrank stellen. Den Zitronenessig mindestens 3 Wochen ziehen lassen. Für den Knoblauchessig die Knoblauchzehen schälen. Den Thymian kalt abbrausen und gut trockentupfen. Die Knoblauchzehen, den Thymian und die Pfefferkörner in eine Flasche geben und mit dem Rotweinessig auffüllen. Die Flasche verkorken und in den Kühlschrank stellen. Den Knoblauchessig ebenfalls 3 Wochen ziehen lassen.
Beide Essigsorten dann durch ein Tuch abseihen. Den Essig wieder in die Flaschen füllen. Die Flaschen verkorken und im Kühlschrank bis zum Gebrauch aufbewahren.

Salbei- und Pimpinelle-Essig

Für den Salbeiessig:
1 großer und 2 kleinere Salbeizweige
½ l trockener Rotwein
0,1 l Essigessenz
Für den Pimpinelle-Essig:
3 kleine Zweige Pimpinelle
½ l trockener Weißwein
0,1 l Essigessenz

Die Salbeizweige kalt abbrausen und gut trockentupfen. Die Kräuter in eine Flasche geben. Den Rotwein mit der Essigessenz mischen und über die Kräuter füllen. Die Flasche gut verschließen und in den Kühlschrank stellen. Den Essig mindestens 3 Wochen ziehen lassen.
Die Pimpinelle kalt waschen und gut trockentupfen. Die Kräuter in eine Flasche geben. Den Weißwein mit der Essigessenz mischen und über die Pimpinelle gießen. Die Flasche verkorken und mindestens 3 Wochen in den Kühlschrank stellen.
Beide Essigsorten nach 3 Wochen durch ein Tuch filtern und wieder in die Flaschen füllen. Die Essigflaschen gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Buttermischungen



Kräuterbutter

Knoblauchbutter
1 Knoblauchzehe
125 g weiche Butter
1 Teel. Zitronensaft
1/4 Teel. weißer Pfeffer

Die Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und mit der Butter, dem Zitronensaft und dem Pfeffer verrühren. Als Block im Gefrierfach erstarren lassen. Mit dem Buntmesser aufschneiden.

Grüne Butter
125 g weiche Butter
2 Eßl. Spinatsaft
1/2 Teel. Selleriesalz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1 Prise geriebene Muskatnuß

Die Butter mit dem Spinatsaft, dem Selleriesalz, dem Pfeffer und dem Muskat verrühren. Rosetten auf Alufolie spritzen, erkalten lassen und mit Petersilie bestreuen.

Paprikabutter
125 g weiche Butter
je 1/2 Teel. Zucker und Salz
1/2 Teel. Tomatenmark
1 Prise Cayennepfeffer
1 Eßl. Paprikapulver, edelsüß

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, dem Tomatenmark und dem Cayennepfeffer verrühren. 2 cm dick auf Alufolie streichen und erkalten lassen. In Rechtecke schneiden und in dem Paprika wenden.

Trüffelbutter
125 g weiche Butter
1 Teel. Zitronensaft
1/4 Teel. Salz
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 Stückchen Trüffel (12,5 g)

Die Butter mit dem Zitronensaft, dem Salz, dem Cayennepfeffer und der gehackten Trüffel mischen, in Alufolie rollen, erstarren lassen und in Scheiben schneiden.

Kapernbutter
1 kleines Glas Kapern (25 g)
125 g weiche Butter
je 1/2 Teel. Zitronen- und Orangensaft
50 g Sardellenfilets

Die Hälfte der Kapern zerdrücken und mit der Butter, dem Fruchtsaft und den gehackten Sardellen mischen. Kleine Kugeln formen und je 3 Kapern darauflegen.

Orangenbutter
125 g weiche Butter
je 1 Eßl. Orangensaft, abgeriebene Orangenschale und grüne Pfefferkörner aus dem Glas

Die Butter mit dem Orangensaft, der -schale und dem Pfeffer verrühren. 1 cm dick auf Alufolie streichen und erstarren lassen. In Rechtecke schneiden.

Curry-Rosetten
125 g weiche Butter
je 1 Teel. Salz und Currypulver
1/4 Teel. Zucker

Die Butter mit dem Salz, dem Curry und dem Zucker verrühren. Rosetten auf Alufolie spritzen und kühlstellen.

Kressebutter
125 g weiche Butter
1/2 Kästchen Kresse
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. saure Sahne

Die Butter mit der gehackten Kresse, dem Zitronensaft und der sauren Sahne mischen.

Buttermischungen

1 cm dick auf Alufolie streichen und im Kühlschrank erstarren lassen. Ovale ausstechen.

Senfbutter
125 g weiche Butter, 1/2 Teel. Salz
6 Tropfen Tabascosauce
1 Eßl. scharfer Senf
1 Spritzer Worcestersauce

Die Butter mit allen Zutaten schaumig rühren. 3 zusammenhängende Kugeln auf Alufolie spritzen.

Paprikataler
125 g Butter, 1/2 Teel. Salz
1 Prise Ingwerpulver
8 Tropfen Tabascosauce
3 Eßl. feingehackte rote Paprikaschote
2 Eßl. gehackte Petersilie

Die Butter mit den Gewürzen schaumig rühren und die Paprikawürfel untermischen. In Alufolie rollen und kühlstellen. Die Butterrolle in der Petersilie wälzen.

Pfefferbutter
125 g Butter, 1 Teel. Pfeffer
1/2 Teel. Selleriesalz
1 Prise Knoblauchpulver

Die Butter mit den Gewürzen schaumig rühren und in Alufolie wickeln. Erstarren lassen. Mit einem Butterformer Lokken abziehen.

Schinkenbutter
125 g Butter, 1/2 Teel. Salz
je 1 Messerspitze weißer Pfeffer und geriebene Muskatnuß
50 g feingehackter gekochter Schinken
1 Eßl. geriebener junger Gouda

Die Butter mit den Gewürzen, dem Schinken und dem Käse verrühren. Kugeln formen.

Kräuterkugeln
125 g weiche Butter
je 1 Messerspitze Pfeffer und Zucker, 1/2 Teel. Salz
1 Teel. Zitronensaft
3 Eßl. gehackte Kräuter

Die Butter mit den Gewürzen und dem Zitronensaft gut verrühren. Kugeln formen und diese in den gehackten Kräutern wälzen.

Lachs-Dill-Butter
125 g weiche Butter
1 Messerspitze Cayennepfeffer
3 Eßl. feingehackte Zwiebeln
80 g Räucherlachs
1 Eßl. feingehackter Dill

Die Butter mit dem Cayennepfeffer und den Zwiebelstückchen schaumig rühren. Den Lachs kleinschneiden, durch ein Sieb streichen, mit der Butter mischen, auf Alufolie streichen, mit dem Dill bestreuen, rollen und in Scheiben schneiden.

Meerrettichbutter
125 g weiche Butter
2 Eßl. geriebener Meerrettich
1 Prise Zucker, 1 Teel. Salz

Die Butter mit allen Zutaten verrühren. 1 1/2 cm dick auf Alufolie streichen und kühlstellen. In Quadrate schneiden. Mit einer Gabel wellenförmig verzieren.

Kaviarbutter
125 g weiche Butter
1 Teel. Zitronensaft, 1/2 Eigelb
80 g deutscher Kaviar

Die Butter mit allen Zutaten verrühren. 1 cm dick auf Alufolie streichen und kühlstellen.

Ohio-Sauce

Zutaten für 6 Personen:
2 hartgekochte Eier
4 große Zwiebeln
je 1/2 Tasse Öl und Essig
je 1 Teel. Salz und Pfeffer
7 Eßl. geraspelte rote Bete aus dem Glas
8 Eßl. saure Sahne
2 Eßl. Speisequark (20%)
1 1/2 Teel. Zucker
je 1 Eßl. gehackter Dill, Borretsch und Schnittlauch
1 Teel. flüssige Speisewürze
1 Teel. Knoblauchsaft (Fertigprodukt)

Die Eier schälen und vierteln. 2 Eiviertel kleinwürfeln. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einer Kasserolle mit dem Öl, dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer und knapp 1 Tasse Wasser 5 Minuten kochen und im Kochsud etwas abkühlen lassen. Die roten Bete, die Eiviertel, die saure Sahne, den Quark und den Zucker unter die Zwiebelringe mischen. Die Masse im Mixer pürieren. 1 Teelöffel gemischte Kräuter zurückbehalten, die restlichen Kräuter mit der Speisewürze und dem Knoblauchsaft unter die Sauce rühren. Die Sauce mit dem gehackten Ei und den zurückbehaltenen Kräutern bestreuen.

Paßt gut zu: Fleisch- oder Fischfondue, kaltem Rindfleisch und geräucherten Makrelen.

Frankfurter grüne Kräutersauce

Zutaten für 6 Personen:
2 Eier
je 2 Bund Petersilie und Schnittlauch
je 1 Bund Borretsch, Dill, Kerbel, Kresse, Pimpinelle und Sauerampfer
2 Teel. Zucker
1 Teel. Salz
1/2 Teel. weißer Pfeffer
2 Eßl. Zitronensaft
6 Eßl. Öl
4 Eßl. Salatmayonnaise
3 Eßl. Speisequark (20%)
4 Eßl. saure Sahne

Die Eier in kochendes Wasser legen, in 10 Minuten hartkochen, kalt abschrecken, schälen und in Würfel schneiden. Die Kräuter kalt waschen, abtropfen lassen und die harten Stiele entfernen. Die Kräuter auf einem Brett mit dem Zukker, dem Salz und dem Pfeffer bestreuen und sehr fein hacken oder mit dem Wiegemesser zerkleinern. Die Kräutermischung in eine Schale füllen, mit dem Zitronensaft und dem Öl mischen und zugedeckt 5 Minuten durchziehen lassen. Die Mayonnaise, den Quark und die saure Sahne in einer Schüssel mischen. 1/8 l heißes Wasser zufügen und mit dem Schneebesen gut glattrühren. Die Mayonnaisesauce mit den Kräutern und den Eiwürfeln mischen. Die Kräutersauce bis zum Servieren kühlstellen.

Paßt gut zu: gekochtem Rindfleisch, Sülzen und pochierten oder hartgekochten Eiern.

Feinschmecker-Saucen

Sauce tatare

Zutaten für 6 Personen:
2 Eier
200 g Mayonnaise
4 Eßl. saure Sahne
2 kleine Gewürzgurken
je 1 Bund Petersilie, Dill und Estragon
2 Eßl. Mixed Pickles mit Essigflüssigkeit aus dem Glas
1 kleines Glas Kapern (25 g)

Die Eier in kochendes Wasser legen, in 10 Minuten hartkochen, kalt abschrecken, schälen und kleinhacken. Die Mayonnaise und die saure Sahne in einer Schüssel gründlich mit dem Schneebesen verrühren. Die Gewürzgurken dünn schälen und feinhacken. Die Kräuter kalt waschen, abtropfen lassen und die harten Stengel entfernen. Die Kräuter feinhacken oder mit dem Wiegemesser zerkleinern. Die Mixed Pickles und die Kapern abtropfen lassen und ebenfalls kleinhacken. Alle gehackten Zutaten unter die Mayonnaisesauce rühren. Etwas Essigflüssigkeit von den Mixed Pickles untermischen.

Paßt gut zu: Fleischfondue, hartgekochten Eiern und Heringsfilets.

Sauce Vinaigrette

Zutaten für 6 Personen:
2 kleine Tomaten
3 Frühlingszwiebeln
je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch
je 1/2 Bund Estragon, Zitronenmelisse und Pimpinelle
8 Eßl. Öl
3 Eßl. Sherry-Essig
1 Teel. Zitronensaft
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. Zucker
1 gute Prise weißer Pfeffer

Die Tomaten in kochend heißes Wasser tauchen, kalt abschrecken, die Haut abziehen und die Tomaten halbieren. Die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit etwas Grün sehr fein hacken. Die Kräuter kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Grobe Stengel entfernen und die Kräuter feinhacken oder mit dem Wiegemesser zerkleinern. Das Öl mit dem Sherry-Essig, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Zucker und dem Pfeffer verrühren. Die Tomatenstreifen, die Zwiebelstückchen und die zerkleinerten Kräuter unter die Sauce mischen.

Schmeckt besonders gut zu frisch gekochtem Stangenspargel, kann aber auch als Salatsauce für Blattsalate und Gemüsesalate verwendet werden. Statt der Tomaten kann man auch 2 hartgekochte feingehackte Eier unter die Sauce mischen.

Dips zu Gemüse

Für den Orangendip:
125 g Mayonnaise
2 Eßl. Sahne
1 Orange
1 Eßl. mittelscharfer Senf
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker
Für den Kräuterdip:
1 Becher Joghurt
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Eßl. Crème fraîche
etwas Knoblauchsaft
1/2 Teel. Selleriesalz
1 Prise weißer Pfeffer
4 Eßl. gemischte gehackte Kräuter
Für den Ketchupdip:
120 g Tomatenketchup
1/2 Becher Joghurt
2 Eßl. Olivenöl
je 1 Prise Salz, Cayennepfeffer und Zucker
1 Teel. Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch
2 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas

Für den Orangendip die Mayonnaise mit der Sahne verrühren. Die Orange auspressen. Etwa ein Viertel der Orangenschale hauchdünn schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Orangenstreifen, den -saft, den Senf, das Salz, den Pfeffer und den Zukker unter die Mayonnaise rühren. Für den Kräuterdip den Joghurt mit dem Frischkäse und der Crème fraîche verrühren. Die Creme mit Knoblauchsaft, dem Selleriesalz und dem Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter unterrühren. Für den Ketchupdip den Ketchup mit dem Joghurt, dem Olivenöl, dem Salz, dem Cayennepfeffer, dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die grünen Pfefferkörner etwas zerdrükken und mit dem Schnittlauch unter den Ketchupdip mischen.

Schmecken gut zu: rohem Gemüse wie Fenchelknollen, Staudensellerie, Paprikaschoten, Chicorée und Tomaten.

Die feinen Dips

Dips zu Artischocken

Für den Tomatendip:
2 Tomaten
100 g Mayonnaise
3 Eßl. Tomatenketchup
2 Eßl. Sahne
5 Tropfen Tabascosauce
je 1 Prise Salz und Zucker
1 Eßl. Paprikapulver, edelsüß
Für den Eierdip:
3 hartgekochte Eier
8 Eßl. Olivenöl
3 Eßl. Weinessig
1 Teel. mittelscharfer Senf
je 1 Messerspitze weißer Pfeffer und Salz
1/2 Eßl. Kapern
je 1 Eßl. gehackte Petersilie und Zitronenmelisse
Für den Mayonnaisedip:
100 g Mayonnaise
2 Teel. Zitronensaft
3 Eßl. Sahne

Für den Tomatendip die Tomaten häuten, halbieren, entkernen und kleinwürfeln. Die Tomatenwürfel mit der Mayonnaise, dem Ketchup, der Sahne, der Tabascosauce, dem Salz, dem Zucker und dem Paprika verrühren.
Für den Eierdip die Eier schälen und halbieren. Die Eigelbe durch ein feines Sieb streichen und mit dem Öl, dem Essig, dem Senf, dem Pfeffer und dem Salz verrühren. Die Kapern leicht zerdrücken und mit den Kräutern unter die Sauce rühren. Eiweiße sehr klein hacken und unter den Dip heben.
Für den Mayonnaisedip die Mayonnaise mit dem Zitronensaft verrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Sauce heben.

Dips zu Wurst

Für den Knoblauchdip:
4 hartgekochte Eier
2 rohe Eigelbe, 1 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer
Saft von 1 Zitrone
4 Knoblauchzehen, 1/8 l Olivenöl
Für den Gorgonzoladip:
50 g weiche Butter
100 g Gorgonzolakäse
1 Becher Joghurt
Für den Sahnedip:
2 hartgekochte Eier
50 g Butter, 1 Eßl. Weinessig
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Paprikapulver, scharf
einige Tropfen Worcestersauce
2 Eßl. kleingeschnittener Schnittlauch
je 1/8 l saure und süße Sahne

Für den Knoblauchdip die Eier schälen und halbieren. Die Eigelbe durch ein feines Sieb streichen und die rohen Eigelbe mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zitronensaft unterrühren. Die Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und mit dem Olivenöl und den gehackten Eiweißen unter die Eigelbmasse rühren.
Für den Gorgonzoladip die Butter schaumig rühren. Den Käse durch ein Sieb dazustreichen und mit dem Joghurt unter die Butter rühren.
Für den Sahnedip die Eier schälen und halbieren. Die Eigelbe durch ein Sieb streichen, die Eiweiße feinhacken. Die Butter schaumig rühren. Mit dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer, dem Paprika, der Worcestersauce, dem Schnittlauch, der sauren Sahne und dem Eiweiß unter das Eigelb rühren. Die süße Sahne cremig schlagen und unter den Dip heben.

Eingelegter Schafkäse

500 g Schafkäse
100 g schwarze Oliven
2 Teel. getrocknete Rosmarinnadeln
1 große Zwiebel
1/2 l Olivenöl

Den Käse in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Oliven mischen. Die Käse-Oliven-Mischung in ein Glas füllen. Den Rosmarin darüberstreuen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe auf dem Käse verteilen. Das Olivenöl darübergießen. Das Glas schließen. Den Schafkäse im Kühlschrank mindestens 24 Stunden gut durchziehen lassen. Der Schafkäse hält sich in der Marinade im Kühlschrank 1 Woche.

Unser Tip

Den Käse servieren Sie am besten mit frischem Bauernbrot. Stellen Sie die Pfeffermühle auf den Tisch, damit sich jeder nach eigenem Schärfeempfinden seine Portion Schafkäse mit frischgemahlenem schwarzen Pfeffer würzen kann.

Würzchampignons

250 g Möhren
125 g Staudensellerie
400 g Champignons
80 g Schalotten
10 Chillies (kleine scharfe Paprikaschoten)
2 Zweige Dill
1 Knoblauchzehe
10 Eßl. Weinessig
1 Teel. Zucker
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer
1 Teel. Senfkörner
4 Lorbeerblätter

Die Möhren schaben, waschen und mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden. Den Staudensellerie putzen, waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Stiele der Champignons etwas kürzen und die Haut abziehen. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Chillies waschen, abtrocknen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Dillzweige waschen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und sehr klein würfeln. Das Gemüse mischen und in ein Glas mit 1/2 l Fassungsvermögen und ein Glas mit 3/4 l Fassungsvermögen verteilen. In jedes Glas einen Dillzweig geben. 1/2 l Wasser mit dem Essig, dem Zucker, dem Pfeffer, den Senfkörnern und den Lorbeerblättern einmal aufkochen und dann abkühlen lassen. Den Sud mit den Knoblauchstückchen in die Gläser gießen, so daß das Gemüse gerade vom Sud bedeckt ist. Die Deckel mit Gummiringen auf die Gläser setzen. Das Gemüse bei 98° 1 Stunde sterilisieren.

Pikant eingelegt

Stachelbeer-Relish

1 kg grüne Stachelbeeren
500 g Zwiebeln
350 g Rosinen
250 g Farinzucker (brauner Zucker)
1 Teel. Senfpulver
1/2 Teel. Cayennepfeffer
1 Teel. Kurkumapulver
2 Eßl. Salz
1 Eßl. Ingwerpulver
1/2 l Weinessig

Die Stachelbeeren waschen, gut abtropfen lassen, die Stiele und Blütenansätze entfernen und die Beeren kleinschneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Rosinen ebenfalls hacken. Die Stachelbeeren mit den kleingehackten Zwiebeln, den Rosinen, dem Farinzukker, dem Senfpulver, dem Cayennepfeffer, der Kurkuma, dem Salz, dem Ingwerpulver und dem Essig unter ständigem Rühren einmal kräftig aufkochen lassen. Dann bei milder Hitze 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dabei das Relish gelegentlich umrühren. Das Relish noch einmal abschmecken und noch heiß in heiß ausgespülte und getrocknete Gläser füllen. Die Glasränder gut säubern und die Gläser sorgfältig verschließen. Das abgekühlte Relish kühl und dunkel aufbewahren.

Paßt gut zu: kaltem Braten, Fleisch, Hackfleischgerichten und Wurstaufschnitt.

Ingwerbirnen

1 Zitrone
30 g frische Ingwerwurzel
1/2 l weißer Essig
400 g Zucker
2 kleine Stangen Zimt
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
1 1/2 kg feste Birnen
10 Gewürznelken

Die Zitrone heiß waschen, abtrocken, dünn schälen und die Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Die Ingwerwurzel schälen und in Scheibchen schneiden. 1/2 l Wasser mit dem Essig und dem Zucker zum Kochen bringen, die Zitronenschale, die Ingwerscheibchen, die Zimtstangen und den Muskat zufügen. Den Topf dann vom Herd nehmen. Die Birnen schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften mit den Nelken spicken. Die Birnen 10 Minuten zugedeckt in dem Sud kochen lassen. Ein großes oder zwei kleine Gläser heiß ausspülen und abtrocknen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und in die vorbereiteten Gläser füllen. Den Sud zugedeckt 20 Minuten bei milder Hitze kochen lassen und noch heiß über die Birnen gießen. Die Birnen sollen vom Sud bedeckt sein. Die Gläser mit Pergamentpapier oder Einmachcellophan verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Paßt gut zu: Wild, Wildgeflügel, Roastbeef und kaltem Schweinebraten.

Gemüse-Chutney

110 g Perlzwiebeln aus dem Glas
1 kleine Gewürzgurke
250 g Blumenkohl
1/2 Salatgurke
250 g grüne Bohnen
1/4 l Weinessig
1 Messerspitze Macispulver (Muskatblüte)
1 Teel. weißer Pfeffer
1 Teel. Senfpulver
2 Eßl. Currypulver
1 Messerspitze Safran
4 Eßl. Zucker

Die Perlzwiebeln abtropfen lassen und mit der Gewürzgurke feinhacken. Den Blumenkohl, die Salatgurke und die Bohnen waschen, putzen und ebenfalls feinhacken. Alle vorbereiteten Zutaten in einen flachen großen Topf geben, 1/4 l Wasser und den Essig zugeben. Die Gewürze und den Zucker unterrühren. Alles bei milder Hitze so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dabei öfters umrühren. Es soll eine breiige Masse entstehen. Das Chutney noch einmal kräftig abschmecken. Gut verschließbare Gläser heiß auswaschen, abtropfen lassen, das Chutney einfüllen und die Gläser verschließen.

Paßt gut zu: kaltem Braten, kaltem Geflügel, hartgekochten Eiern und Aufschnittplatten.

Indisches Tomaten-Chutney

350 g reife Tomaten
3 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 grüne Chillies (kleine scharfe Paprikaschoten)
1/2 Bund Petersilie
1/4 l Weinessig
1/2 Stange Zimt, 1 Eßl. Salz
250 g Farinzucker (brauner Zucker)
1 Teel. Ingwerpulver
6 Gewürznelken
1/8 l Öl, 2 Eßl. Senfkörner

Die Tomaten häuten, halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und feinhacken. Die Chillies waschen, abtrocknen, von den Kernen befreien und hakken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Tomatenwürfel und die gehackten Zwiebeln mit dem Essig, der Zimtstange und dem Salz unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die gehackten Chillies, den Knoblauch, die Petersilie, den Zucker, das Ingwerpulver und die Nelken untermischen. Das Chutney unter Rühren 5–8 Minuten kochen lassen. Das Öl erhitzen, die Senfkörner unter Rühren 1 Minute darin braten. Zum Chutney geben und kochen lassen, bis es anfängt einzudikken. Das Chutney in Gläser füllen und gut verschließen.

Paßt gut zu: hartgekochten Eiern, kaltem Wild, Geflügel und Rinderbraten.

Pikant eingelegt

Süßsaures Apfel-Chutney

1 1/2 kg säuerliche Äpfel
500 g Zwiebeln
350 g Rosinen
1 Eßl. Senfkörner
400 g brauner Kandiszucker
3/8 l Weinessig
1 Teel. Ingwerpulver
1/2 Teel. Cayennepfeffer

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Die Senfkörner im Mörser zerstoßen. Die Apfelspalten, die Zwiebelwürfel und die Rosinen mit dem Kandiszucker, dem Essig, den zerstoßenen Senfkörnern, dem Ingwerpulver und dem Cayennepfeffer in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. So lange bei milder Hitze kochen lassen, bis das Chutney dickflüssig wird. Dabei immer wieder umrühren. Ein großes Glas oder mehrere kleine Gläser heiß ausspülen und abtropfen lassen. Das Chutney noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser gut verschließen.

Paßt gut zu: Geflügelgerichten aller Art.

Bohnen-Chutney

1 kg grüne Bohnen
1 Teel. Salz
650 g Zwiebeln
0,7 l Weinessig
1 Eßl. Maismehl
1 kg Farinzucker (brauner Zucker)
1 1/2 Eßl. scharfer Senf
1 Eßl. Kurkumapulver

Die Bohnen kalt waschen, abtropfen lassen, die Stielenden und die Spitzen abschneiden und eventuell die Fäden von den Bohnen ziehen. Die Bohnen in schräge Streifen schneiden. 2 l Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen, die Bohnen zufügen, zugedeckt bei milder Hitze 25 Minuten kochen lassen, in ein Sieb schütten, abtropfen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln schälen, feinhacken und in 1/4 l Essig glasig kochen. Das Maismehl mit dem restlichen Essig verrühren. Den Farinzucker, den Senf und das Kurkumapulver zugeben und alles bei mittlerer Hitze unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Topf bis auf einen Spalt zudecken. Den Sud bei milder Hitze weitere 8 Minuten kochen lassen. Die Bohnen und die gekochten Zwiebelstückchen mit dem Essig zum Sud geben. Das Chutney weitere 15 Minuten kochen lassen. Einige Gläser heiß ausspülen und abtropfen lassen. Das Chutney noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser gut verschließen.

Paßt gut zu: Heringsspezialitäten, Wurstaufschnitt und kaltem Rinderbraten.

Brombeer-Ananas-Kaltschale

500 g Brombeeren, frisch oder tiefgefroren
5 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Eßl. Zitronensaft
250 g gewürfelte Ananas
2 Eßl. Speisestärke
1/8 l Rotwein
50 g Mandelblättchen
1 Teel. Zucker

Die Brombeeren entstielen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Tiefgefrorene Brombeeren zugedeckt bei Raumtemperatur antauen lassen. 1 l Wasser mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Ananaswürfel zufügen und zugedeckt 5 Minuten kochen lassen. Dann die Brombeeren zugeben und das Obst weitere 10 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Die Speisestärke mit dem Rotwein anrühren. Die Suppe damit binden und einmal aufwallen lassen. Die Suppe abkühlen lassen, in eine Servierschüssel füllen und kühlstellen. Die Mandelblättchen mit dem Zucker unter ständigem Wenden bei mittlerer Hitze goldgelb rösten und über die sehr kalte Suppe streuen.

Unser Tip
Sollten Sie statt der frischen Ananas Dosenfrüchte verwenden, lassen Sie die Ananaswürfel nur 5 Minuten mit den Brombeeren kochen.

Limetten-Kaltschale

50 g Rosinen
1 1/2 Schnapsgläser weißer Rum (3 cl)
3 Limetten, 1 Stange Zimt
4 Gewürznelken
Mark von 1/2 Vanilleschote
1 kleines Stück frische Ingwerwurzel
150 g Zucker
3 Eßl. Speisestärke
5 Eßl. Weißwein
2 Eiweiße, 50 g Zucker

Die Rosinen waschen, trokkentupfen, in eine Schüssel geben, mit dem Rum beträufeln und 1 Stunde ziehen lassen. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale hauchdünn spiralenförmig abschneiden. Die Früchte auspressen. Die Limettenschalen mit 3/4 l Wasser, der Zimtstange und den Nelken zugedeckt bei mittlerer Hitze 8 Minuten kochen lassen. Die Gewürze herausnehmen und die Hitze reduzieren. Den Limettensaft, das Vanillemark, die Ingwerwurzel und den Zucker in den Sud rühren. Weitere 10 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. In den letzten 3 Minuten die Rosinen mit dem Rum zufügen. Die Speisestärke mit dem Weißwein glattrühren. Die Suppe damit binden und einmal aufwallen lassen. Die Suppe im Kühlschrank erkalten lassen. In jeden Suppenteller 1 Stück Limettenschale legen und die Suppe darauf gießen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, den Zucker unterrühren. Mit einem Eßlöffel Eischneeklößchen auf die Suppe geben.

Holundersuppe

1 kg Holunderbeeren
1/2 Stange Zimt
Schale von 1/2 Zitrone
125 g Zucker, 1 Prise Salz
2 Birnen
2 Eßl. Speisestärke
1/8 l Weißwein, 1/8 l Sahne

Die Holunderbeeren von den Stielen streifen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. 1 l Wasser zum Kochen bringen und die Beeren darin bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Die Masse durch ein Sieb passieren. Die Zimtstange, die Zitronenschale, den Zucker und das Salz einrühren und die Suppe erneut zum Kochen bringen. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben in der Suppe einige Minuten kochen lassen. Die Zimtstange und die Zitronenschale aus der Suppe nehmen. Die Speisestärke mit dem Weißwein anrühren. Die Suppe damit binden und einmal aufwallen lassen. Die Suppe abkühlen und im Kühlschrank völlig erkalten lassen. Die Sahne cremig schlagen. Die Suppe in vier Schalen anrichten und auf jede Portion 1 Eßlöffel Sahne geben.

Unser Tip
Besonders gut schmeckt die Holundersuppe, wenn sie auf zerstoßenem Eis serviert wird.

Kaltschale mit Aprikosen und Kirschen

500 g Aprikosen
200 g süße Kirschen
1/2 Zitrone
100 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
1/2 Stange Zimt
30 g Sago
1/4 l Weißwein
100 g Blockschokolade

Die Aprikosen kurz in kochend heißes Wasser tauchen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Früchte halbieren, entsteinen und vierteln. Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Zitrone warm waschen und in Scheiben schneiden. 3/4 l Wasser mit dem Zukker, dem Vanillemark, der Zimtstange und den Zitronenscheiben zum Kochen bringen. Den Sago in das kochende Wasser rühren und darin bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. Die Kirschen zufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Die Zimtstange und die Zitronenscheiben aus der Suppe nehmen. Die Aprikosenviertel mit dem Weißwein in einem anderen Topf aufkochen und bei milder Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Aprikosen mit dem Wein durch ein Sieb in die Sagosuppe passieren. Die übrigen Aprikosenviertel in die Suppe geben. Die Suppe abkühlen und im Kühlschrank erkalten lassen. Die Suppe in Portionsschalen anrichten. Die Blockschokolade über die Kaltschalen reiben.

Orangensuppe mit Vanilleeis

1 Dose tiefgefrorenes Orangensaftkonzentrat (Iglo)
1/8 l Weißwein
75 g Zucker
1 ungespritzte Orange
1 Eßl. Speisestärke
250 g tiefgefrorene Himbeeren (Iglo)
1 Schnapsglas Orangenlikör (2 cl)
1 Haushaltspackung Vanilleeis

Das Orangensaftkonzentrat in der Dose auftauen lassen. Den Weißwein mit 3/8 l Wasser, dem Zucker und dem aufgetauten Konzentrat in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale in die Suppe reiben. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Suppe damit binden und einige Male aufwallen lassen. Die tiefgefrorenen Himbeeren in die heiße Suppe geben. Die Suppe vom Herd nehmen, abkühlen und im Kühlschrank erkalten lassen. Reste der Orangenschale aus der Suppe entfernen. Die Orangenspalten filetieren, die Kerne dabei entfernen. Die Orangenfilets in eine Suppenterrine geben und mit dem Orangenlikör beträufeln. Die sehr kalte Suppe über die Orangenfilets gießen. Das Vanilleeis gesondert zur Suppe reichen. Bei Tisch vom Vanilleeis mit einem Eßlöffel Klöße abstechen und in die Orangensuppe geben.

Erdbeer-Apfel-Kaltschale

250 g tiefgefrorene Erdbeeren (Iglo)
2 mittelgroße Äpfel, am besten Cox-Orange
2 Eßl. Zitronensaft
100 g Zucker
1/4 l Weißwein
1 Teel. abgeriebene Zitronenschale
1 gehäufter Eßl. Speisestärke
1/4 l Sekt
1 Eßl. gehackte Pistazien

Die Erdbeeren in einer Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur in etwa 2 Stunden auftauen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheibchen mit dem Zitronensaft beträufeln. 3/8 l Wasser mit dem Zucker unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Weißwein zugießen. Die Apfelscheibchen und die abgeriebene Zitronenschale in die Suppe geben. Die Suppe einmal aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Suppe damit binden, einige Male aufwallen und dann abkühlen lassen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. Von den restlichen Erdbeeren große Früchte halbieren. Das Erdbeerpüree und die Erdbeeren in die Suppe rühren. Die Suppe in eine Terrine füllen und kühlstellen. Kurz vor dem Servieren den gut gekühlten Sekt zugießen. Die Suppe mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Joghurtsuppe mit Balkangemüse

1 Prise Salz
300 g tiefgefrorenes Balkangemüse (Iglo)
1 Knoblauchzehe
1 Messerspitze Salz
1 l Joghurt oder Kefir
2 Eßl. Zitronensaft
1 Päckchen tiefgefrorener Dill (Iglo)
1 gute Prise weißer Pfeffer
4 Zweige Pfefferminze

1 Tasse Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Das tiefgefrorene Balkangemüse ins kochende Salzwasser geben und zugedeckt bei milder Hitze in 4 Minuten garen. Das Gemüse in der Garflüssigkeit abkühlen lassen. Die Knoblauchzehe schälen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Salz bestreuen. Die Knoblauchstückchen mit der Messerklinge zerdrücken. Den Joghurt oder den Kefir mit dem Knoblauchsalz, dem Zitronensaft, dem tiefgefrorenen Dill und dem Pfeffer verrühren. Das Balkangemüse mit der Garflüssigkeit unter die Joghurtsuppe mischen. Die Suppe in Tassen füllen und kühlstellen. Vor dem Servieren jede Portion mit 1 Zweig frischer Pfefferminze garnieren.

Kalte Fischsuppe

8 tiefgefrorene Shrimps
400 g tiefgefrorenes Rotbarschfilet (Iglo)
300 g tiefgefrorener Blattspinat (Iglo)
100 g Sauerampfer ohne Stiele
1/2 Salatgurke (150 g)
1 Frühlingszwiebel
je 1 Eßl. tiefgefrorener Dill und Petersilie (Iglo)
1 Teel. dunkler Sirup
1/2 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
3/4 l Weißwein oder Apfelwein

Die Shrimps auftauen lassen. Das tiefgefrorene Fischfilet in wenig Salzwasser zum Kochen bringen und 10 Minuten dünsten. Den Fisch in der Garflüssigkeit abkühlen lassen. Den tiefgefrorenen Spinat in 1/8 l Salzwasser geben und nach dem Auftauen im geschlossenen Topf bei milder Hitze noch 8 Minuten dünsten. Den Sauerampfer waschen und trockentupfen. Den Spinat abtropfen lassen. Beides in Streifen schneiden. Die Salatgurke schälen, längs halbieren, entkernen und würfeln. Die Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Die zerkleinerten Zutaten mit den gefrorenen Kräutern, dem Sirup, dem Salz, dem Pfeffer und der Dünstflüssigkeit vom Fisch verrühren. Mit dem Weißwein oder dem Apfelwein aufgießen. Das Fischfilet in kleine Stücke zerteilen und mit den aufgetauten Shrimps in die Suppe geben. Die Fischsuppe bis zum Servieren kühlstellen.

Geeister Borschtsch

500 g rote Bete aus dem Glas
1/4 l saure Sahne, 3/8 l Joghurt
4 Salzgurken, 1 Zwiebel
je 1 gute Prise Salz und Zucker
1/4 Teel. weißer Pfeffer
1 1/2 Eßl. Zitronensaft
2 hartgekochte Eier
einige Zweige Dill
2 Eßl. saure Sahne

Die roten Bete kleinwürfeln. Den Saft der roten Bete mit der sauren Sahne und dem Joghurt verrühren. Die Gurken und die geschälte Zwiebel sehr fein hacken. Mit den rote-Bete-Würfelchen in die Suppe rühren. Die Suppe mit dem Salz, dem Zucker, dem Pfeffer und dem Zitronensaft pikant abschmecken. Im Kühlschrank 1 Stunde zugedeckt durchkühlen lassen. Eine Suppenterrine mit Eiswürfeln füllen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Die Eier schälen und in Achtel schneiden. 3 Eispalten zurückbehalten, die restlichen würfeln. Die Eiswürfeln aus der Terrine schütten. Den Borschtsch einfüllen. Die Eiwürfeln untermischen. Den Dill waschen und abtropfen lassen. Den Borschtsch mit den 3 Eispalten, den Dillzweigen und der sauren Sahne garnieren.

Andalusische Gazpacho

500 g Tomaten, 2 Zwiebeln
2 große Knoblauchzehen
1 Salatgurke
1 große grüne Paprikaschote
je 2 Eßl. Weinessig und Olivenöl
50 g geriebenes Weißbrot
1/2 Eßl. Tomatenmark
1/2 Teel. Salz
je 1 gute Prise schwarzer Pfeffer und Zucker
150 g altbackenes Weißbrot
2 Eßl. Butter, 1 große Zwiebel

Die Tomaten häuten und achteln, dabei die Kerne entfernen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und grobhacken. Die Gurke und die Paprikaschote waschen und abtrocknen. Die Hälfte der Gurke grobwürfeln. Die Paprikaschote halbieren, von Rippen und Kernen befreien und würfeln. Die Tomatenachtel, die Zwiebel- und die Knoblauchstückchen, die Gurken- und die Paprikawürfel im Mixer pürieren. Das Gemüsepüree mit dem Schneebesen in einer Schüssel mit 1/2 l Wasser, dem Essig, dem Öl, dem geriebenen Weißbrot und dem Tomatenmark verrühren. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker kräftig würzen. Die Gazpacho 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Weißbrot kleinwürfeln. Die Butter zerlassen. Die Brotwürfel darin goldbraun braten und erkalten lassen. Die Zwiebel schälen und feinhacken. Die restliche Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel, die gehackte Zwiebel und die Gurkenwürfel gesondert dazureichen.

Gurken-Rahm-Suppe

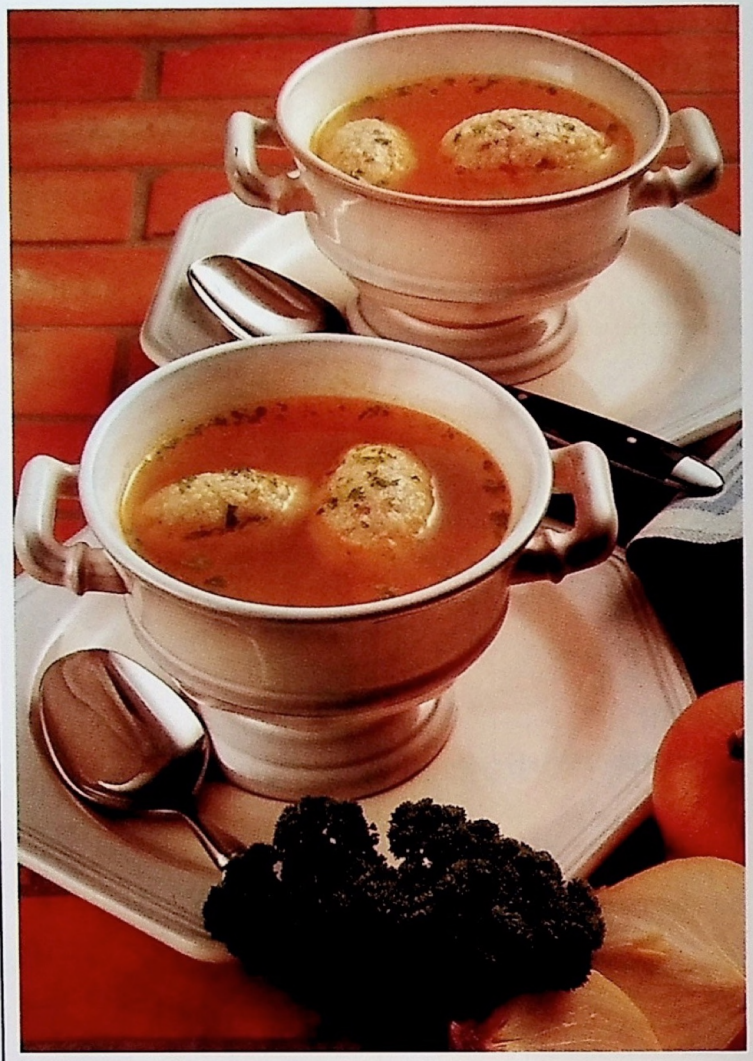
1/2 Salatgurke, 3/8 l Sahne
1/2 l Buttermilch
je 1/2 Teel. Salz und Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 Bund Dill

Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Sahne, die Buttermilch, das Salz, den Zucker und den Zitronensaft gut verrühren. Den Dill waschen, kleinschneiden und mit den Gurkenwürfeln unter die Suppe mischen. Die Suppe kühlstellen.

Kalte Tomatensuppe

1 kg Tomaten
je 1/2 Teel. Salz und weißer Pfeffer
1 Messerspitze Selleriesalz
1/4 l Joghurt
1/8 l trockener weißer Wermut
50 g Champignons
1/8 l Sahne
1 Bund Schnittlauch

1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Tomatenviertel in das kochende Wasser geben und darin zugedeckt in 10 Minuten garen. Die Tomaten durch ein Sieb passieren. Das Tomatenpüree mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Selleriesalz verrühren und erkalten lassen. Den Joghurt mit dem Wermut mischen. Die Champignons waschen, putzen und feinblättrig schneiden. Das kalte Tomatenpüree mit dem angerührten Joghurt, den Champignonblättchen und der Sahne verrühren. Die Tomatensuppe kühlstellen. Den Schnittlauch waschen, kleinschneiden und über die Suppe streuen.



Überbackene Zwiebelsuppe

600 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Butter
1/2 Teel. Tabascosauce
je 1 Messersp. Cayennepfeffer und geriebene Muskatnuß
1 1/4 l Fleischbrühe
1/4 l herber Weißwein
4 Scheiben Stangenweißbrot
50 g geriebener Emmentaler oder Greyerzer Käse

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, die Knoblauchzehe feinwürfeln. Die Butter in einem großen flachen Topf erhitzen. Die Zwiebelringe und den Knoblauch darin unter ständigem Wenden goldgelb braten. Die Gewürze und die Fleischbrühe zufügen, einmal gut umrühren und bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe dann vom Herd nehmen und den Weißwein zugießen. Den Backofen auf 230° vorheizen oder den Elektrogrill einschalten. Die Suppe in vier feuerfeste Tassen verteilen. Die Brotscheiben hellbraun toasten und auf jede Portion Suppe 1 Scheibe getoastetes Brot legen. Den geriebenen Käse auf die Brotscheiben streuen. Die Suppe im Backofen oder im Grill so lange überbacken, bis der Käse schmilzt und zu bräunen beginnt.

Fleischbrühe mit Speckklößchen

1/4 l Milch
2 altbackene Brötchen
150 g durchwachsener Speck
1 große Zwiebel, 2 Eier
je 1 Prise Salz und geriebene Muskatnuß
1 l Fleischbrühe
etwa 1/2 Tasse Semmelbrösel
1/2 Bund Petersilie

Die Milch erhitzen. Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden, mit der heißen Milch übergießen und durchziehen lassen. Den Speck möglichst klein würfeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein hakken. Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, die gehackte Zwiebel dazugeben und unter Wenden so lange braten, bis die Zwiebelstückchen glasig sind. Die Eier mit dem Salz und der geriebenen Muskatnuß verquirlen. Zu den eingeweichten Brötchenscheiben geben. Die Speck-Zwiebel-Mischung ebenfalls zur Brötchenmasse geben und alles gut vermengen. Die Brötchenmasse einige Minuten durchziehen lassen. Die Fleischbrühe erhitzen. So viel Semmelbrösel zur Brötchenmasse geben, daß der Teig nicht mehr klebt. Mit zwei kalt gespülten Teelöffeln Klößchen aus der Brötchenmasse stechen, in die kochende Fleischbrühe legen und bei milder Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Je 2 Speckklößchen in eine Suppentasse geben, die heiße Fleischbrühe darübergießen und mit Petersilie bestreuen.

Mitternachtssuppen

Ungarische Gulaschsuppe

Zutaten für 6–8 Personen:
300 g Schweinefleisch
200 g Rindfleisch
4 Zwiebeln, 2 Möhren
2 grüne Paprikaschoten
1 kleine Dose geschälte Tomaten
2 Eßl. Öl, 1/2 Teel. Salz
2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Messersp. Knoblauchpulver
1/4 Teel. Pfeffer
1/4 Teel. Rosenpaprikapulver
1 l Fleischbrühe
1/8 l Kaffeesahne

Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden, dabei alle Sehnen und Häutchen entfernen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Möhren schaben, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen, halbieren, von Rippen und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Die Tomaten aus der Dose grob zerkleinern. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig braten. Dann die Fleischwürfel zufügen und braun anbraten. Die Möhrenscheibchen und die Paprikastreifen zugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Die Tomatenstücke mit der Flüssigkeit dazuschütten. Alles gut verrühren. Mit dem Salz und allen Gewürzen abschmecken. Die Fleischbrühe unterrühren. Die Gulaschsuppe zugedeckt bei milder Hitze 60–80 Minuten kochen lassen. Die Suppe vor dem Servieren mit der Kaffeesahne verfeinern.

Ochsenschwanzsuppe

1 kleine Zwiebel
150 g Schweinehackfleisch
1 Ei, 2 Eßl. Semmelbrösel
1/2 Teel. Salz
1 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
1 Prise getrockneter Salbei
100 g Champignons
1 Bund Petersilie
1 Dose Ochsenschwanzsuppe für 4 Personen
1/8 l Rotwein
2 Eßl. Tomatenmark
4 Eßl. Kaffeesahne
100 g tiefgefrorene Erbsen
je 1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer und Paprikapulver, edelsüß
einige Tropfen Tabascosauce
1 Prise Zucker

Die Zwiebel schälen, feinhakken und mit dem Hackfleisch, dem Ei und so viel Semmelbröseln vermengen, daß ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Salbei würzen. Aus dem Fleischteig walnußgroße Bällchen formen und in 1 l kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Die Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Die Petersilie feinhacken. Die Ochsenschwanzsuppe mit dem Rotwein und dem benötigten Wasser erhitzen. Das Tomatenmark mit der Kaffeesahne in die Suppe mischen. Die Erbsen und die Champignons zufügen und zugedeckt in 4–5 Minuten garen. Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken. Die Hackfleischbällchen und die Petersilie in die Suppe geben.

China-Suppe mit Hühnerklößchen

300 g rohes Hühnerfleisch
3 Teel. frische gehackte Ingwerwurzel
2 Eßl. helle Sojasauce (Fertigprodukt)
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 Eßl. Mangosauce (Fertigprodukt)
2 Eiweiße
2 Eßl. Speisestärke
je 1 gute Prise Glutamat und Salz
2 Pakete tiefgefrorene China-Suppe (Iglo)

Das Hühnerfleisch feinhacken oder durch den Fleischwolf drehen. Das Hackfleisch mit dem Ingwer, der Sojasauce, der Zitronenschale, der Mangosauce, den Eiweißen und der Speisestärke, dem Glutamat und dem Salz verkneten. Die Masse fest in einen Teller pressen. Die tiefgefrorenen China-Suppen in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Das Wasser zum Kochen bringen. Die China-Suppe bei milder Hitze 5–7 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit einem kalt gespülten Teelöffel Klößchen von dem Fleischteig abstechen. Die Hühnerklößchen in die kochende Suppe gleiten lassen. Die Fleischklößchen 2–3 Minuten in der Suppe bei milder Hitze ziehen lassen, die Suppe darf nicht mehr kochen. Jeweils 3 Fleischklößchen in eine Suppentasse oder einen Suppenteller geben und die China-Suppe darübergießen.

Kartoffel-Pfeffer-Suppe

2 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
1 große Zwiebel
75 g roher Schinken
1 Paket tiefgefrorene Frühlingssuppe (Iglo)
1 Tasse Kartoffelpüreepulver
2 Eßl. Margarine
1 Eßl. tiefgefrorene gemischte Kräuter (Iglo)

Die grünen Pfefferkörner zerdrücken. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Den Schinken in Streifen schneiden. 3/4 l Wasser zum Kochen bringen. Die tiefgefrorene Frühlingssuppe einlegen und zugedeckt bei milder Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen. Das Kartoffelpüreepulver mit einem Schneebesen in die Frühlingssuppe rühren. Den grünen Pfeffer untermischen. Die Suppe danach nicht mehr kochen lassen. Die Zwiebelwürfel mit den Schinkenstreifen braten, bis die Zwiebelwürfel hellgelb werden. Die Suppe in vier Suppentassen füllen und mit den tiefgefrorenen Kräutern bestreuen (die Kräuter tauen in Sekundenschnelle auf). Die Zwiebel-Schinken-Mischung auf die Suppenportionen verteilen.

Mitternachtssuppen

Japan-Suppe

4 Frühlingszwiebeln
4 Eßl. Sojaöl
2 Pakete tiefgefrorene Japan-Suppe (Iglo)
2 kleine Stücke Ingwerwurzeln aus dem Glas
2 Schnapsgläser Mirin (Reiswein) oder trockener Sherry (4 cl)

Die Frühlingszwiebeln waschen, abtrocknen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Das Sojaöl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebelringe darin 5 Minuten unter Wenden anbraten. 1 l kaltes Wasser zugießen und die tiefgefrorenen Japan-Suppen zufügen. Die Suppe zum Kochen bringen. Bei milder Hitze zugedeckt 5–7 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Ingwerstücke in sehr feine Streifen schneiden. Die Ingwerstreifen und den Mirin oder den Sherry in die Suppe rühren. Die Suppe in Japanschalen servieren.

Unser Tip

Soll die Suppe eine mehr sättigende Grundlage sein – vielleicht zur späten Stunde Gästen serviert –, reichern Sie sie durch Hühnerklößchen (Rezept Seite 240) an.

Fischsuppe mit Haube

4 Platten tiefgefrorener Blätterteig (Iglo)
4 mittelgroße Tomaten
4 Eßl. Öl
2 Pakete tiefgefrorene Fischsuppe (Iglo)
2 Schnapsgläser Cognac (4 cl)
1 Ei

Den Blätterteig auftauen lassen. Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. In einem großen Topf das Öl erhitzen. Die Tomatenviertel darin einige Minuten unter ständigem Rühren braten. 1 l kaltes Wasser zufügen und die tiefgefrorenen Fischsuppen einlegen. Die Suppe bei milder Hitze zugedeckt 3–4 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Suppe abkühlen lassen und den Cognac unterrühren. In vier feuerfeste Suppentassen füllen. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Blätterteigplatten zu Quadraten zusammenklappen und so groß ausrollen, daß sie etwa 2 cm größer sind als der obere Durchmesser der Tassen. Das Ei in Eiweiß und Eigelb trennen. Die Tassenränder mit dem Eiweiß bestreichen. Die Teigplatten über die Tassen legen und die Ränder gut festdrücken. Überstehenden Teig 1 cm unterhalb des Tassenrandes abschneiden. Die Teigdecke mit verquirltem Eigelb bestreichen. Aus den Teigresten kleine Ornamente ausstechen, mit Eigelb bestreichen und auf die Teigdecke setzen. Die Suppenportionen im Backofen 10–12 Minuten überbacken. Die Teigkrusten müssen goldgelb und knusprig sein.

Käsestangen

350 g Mehl, 25 g Hefe
1/8 l lauwarme Milch
120 g Margarine (Sanella)
1 Teel. Salz, 2 Eigelbe
100 g geriebener Emmentaler Käse
1 Teel. Paprikapulver, scharf
1 Eßl. Kümmel
1 Eßl. grobes Salz
Für das Backblech: Margarine

Ein Backblech leicht einfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die Hefe in die Vertiefung bröckeln und mit der Milch und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehenlassen. Die Margarine zerlassen und mit dem Salz verrühren. Die Margarine mit dem Hefevorteig und dem gesamten Mehl mischen. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann 20–30 Minuten gehenlassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Eigelbe mit 2 Eßlöffel Wasser verquirlen. Eine Hälfte der Teigplatte damit bestreichen, dabei etwas Eigelb zurückbehalten. Den geriebenen Käse daraufstreuen. Die andere Teighälfte darüberschlagen und wieder 4 mm dick ausrollen. Die Teigplatte in 2½ cm breite Streifen schneiden und diese zu Spiralen drehen. Die Spiralen mit Eigelb bestreichen. Die Käsestangen mit dem Paprika, dem Kümmel und dem Salz bestreuen, auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens in 15–20 Minuten goldgelb backen.

Mohn- und Käsetaler

250 g Mehl
50 g geschälte geriebene Mandeln, 1/4 Teel. Salz
1 Messerspitze Cayennepfeffer
200 g geriebener Emmentaler Käse, 1 Eiweiß
125 g Margarine (Sanella)
1 Eigelb, 2 Eßl. Mohn
2 Eßl. gehackte Petersilie
1/4 Teel. Salz
Für die Backbleche: Margarine

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die geriebenen Mandeln, das Salz, den Cayennepfeffer, 125 g geriebenen Emmentaler und das Eiweiß hineingeben. Die Margarine in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren. Aus einem Teil eine Rolle mit 5 cm ∅ formen, aus dem anderen Teil eine Kugel. Beide Teile einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche einfetten. Das Eigelb mit 1 Eßlöffel Wasser verquirlen. Die Teigrolle in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Taler mit Eigelb bestreichen, mit dem Mohn bestreuen, auf ein Backblech legen und im Backofen in 15 Minuten goldgelb backen. Die Teigkugel dünn zu einem Rechteck ausrollen und mit Eigelb bestreichen. Gleichmäßig mit der Petersilie, dem restlichen Käse und dem Salz bestreuen. Die Teigplatte einrollen und in 2½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Taler mit Eigelb bestreichen und ebenfalls 15 Minuten backen.

Käse-Dreispitzchen

250 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
125 g Margarine (Sanella)
2 Ecken Schmelzkäse mit Salami
1 Eigelb
2 Eßl. Sesamsamen
Für das Backblech: Margarine

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Das Ei und das Salz in die Mulde geben. Die Margarine in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen und alle Zutaten rasch von außen nach innen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier wikkeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech leicht einfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa messerrückendick ausrollen und Taler von 6 cm ∅ ausstechen. Den Schmelzkäse in Scheiben, dann in Würfelchen schneiden; das Messer dabei öfters in heißes Wasser tauchen. Die Käsewürfelchen auf den Plätzchen verteilen und jeden Taler zu einem Dreispitz formen. Das Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Mit dem Sesamsamen bestreuen. Die Dreispitzchen auf das gefettete Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 15–20 Minuten backen.

Kümmel-Mürbchen

125 g Mehl
65 g Margarine (Sanella)
100 g geriebener alter Gouda
je 1 Prise Salz und Zucker
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
1 Eigelb
2–3 Eßl. Kümmel
Für das Backblech: Margarine

Ein Backblech einfetten. Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Margarine in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Den geriebenen Käse, das Salz, den Zukker und den Muskat in die Vertiefung geben und alle Zutaten rasch von außen nach innen zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in 2 Teile teilen, in Alufolie oder Pergamentpapier wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die beiden Teigstücke nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa messerrückendick ausrollen und mit einem Kuchenrädchen Rechtecke oder Quadrate davon ausschneiden. Die Plätzchen mit dem Eigelb bestreichen und mit dem Kümmel bestreuen. Die Mürbchen auf das gefettete Backblech setzen und im Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 15 Minuten backen.

Salzschleifen mit Käsedips

300 g tiefgefrorener Blätterteig (3 Scheiben)
1 Ei, 1 Teel. Salz
½ Teel. weißer Pfeffer
400 g Philadelphia-Frischkäse (Kraft)
1 Becher saure Sahne (0,2 l)
10 Eßl. Sahne
30 g Sardellenpaste
1 Eßl. gehackter Dill
Salz und Pfeffer
½ rote Paprikaschote
1 Eßl. Paprikapulver, edelsüß

Den Blätterteig auftauen lassen. Das Ei verquirlen. Die Blätterteigscheiben damit bestreichen. Eine Scheibe mit Salz und Pfeffer bestreuen und die zweite Scheibe mit der bestrichenen Seite darauflegen. Die Oberseite mit Ei bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und die dritte Scheibe mit der bestrichenen Seite darauflegen. Die Teigscheiben mit leichtem Druck zu einer Größe von 10 × 20 cm ausrollen und 32 Streifen von 5 cm Länge daraus schneiden. Jeden Streifen einmal um die eigene Achse drehen und auf ein kalt abgespültes Backblech legen. 15 Minuten ruhen lassen. Die Salzschleifen bei 200° 15 Minuten backen. Für die Dips den Frischkäse mit der sauren Sahne und der Sahne verrühren. Die Käsecreme halbieren. 1 Hälfte mit der Sardellenpaste und dem Dill mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaschote kleinwürfeln und mit der restlichen Käsecreme und dem Paprikapulver verrühren. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käsehörnchen

250 g Mehl
2 Eigelbe
¼ Teel. Salz
125 g Butter
200 g Chester-Scheibletten (Kraft)
2 Eßl. gehackte Petersilie
1 Eßl. Milch
2–3 Eßl. Sesamsamen

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und in die Mulde 1 Eigelb, das Salz und 1–2 Eßlöffel Wasser geben. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 1 Rechteck von 30 × 40 cm ausrollen und daraus 20 Dreiecke von 8 × 15 cm schneiden. Die Käsescheibletten zweimal diagonal durchschneiden, so daß man pro Scheibe 4 Dreiecke erhält. Je 2 Käsedreiecke auf die Teigdreiecke legen, mit der Petersilie bestreuen und zu Hörnchen aufrollen. Das restliche Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Hörnchen damit bestreichen und mit dem Sesamsamen bestreuen. Die Käsehörnchen auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste im Backofen 15–20 Minuten backen.

Pikante Käsecremeschnitten

300 g tiefgefrorener Blätterteig
1 Eigelb
1 Eßl. grobes Salz
6 Blätter Gelatine
400 g Philadelphia-Frischkäse
1 Eßl. Cognac
½ Teel. Salz
¼ Teel. weißer Pfeffer
1 Bund gehackte Petersilie
½ l Sahne

Den Blätterteig auftauen lassen. Den Teig zu 1 Platte von 30 × 50 cm ausrollen. Die Teigplatte 15 Minuten ruhen lassen. Das Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen, mehrmals einstechen und eine Hälfte mit dem Salz bestreuen. Die Teigplatte auf der mittleren Schiebeleiste im Backofen bei 220° 12–15 Minuten backen. Die Platte quer halbieren. Die mit Salz bestreute Hälfte in 4 × 10 cm große Streifen schneiden. Die andere Teighälfte auf Alufolie legen und die Folienränder 5 cm hochklappen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit dem Cognac, dem Salz, dem Pfeffer und der Petersilie cremig rühren. Die Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze unter Rühren auflösen und unter die Käsecreme ziehen. Die Sahne steifschlagen und unter die Käsecreme heben. Die Creme auf die Teigplatte streichen. Die Streifen darauflegen. Die vorbereiteten Schnitten so lange in den Kühlschrank stellen, bis die Käsecreme fest geworden ist. Vor dem Servieren die Creme und die untere Platte in Streifen schneiden.

Käse-Schiffchen

250 g Mehl
1 Eigelb
¼ Teel. Salz
125 g Butter
½ rote Paprikaschote
125 g gegartes Hühnerfleisch
200 g Extra Scheibletten-Holländer (Kraft)
100 g Ananasstückchen
1 Eßl. Ananassaft
3 Eßl. Miracel-Whip-Dressing (Kraft)
1 Teel. Currypulver
etwas Kresse

Aus dem Mehl, dem Eigelb, dem Salz, 1–2 Eßlöffel Wasser und der Butter wie im Rezept für Käsehörnchen (Seite 244) beschrieben, einen Mürbeteig bereiten. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig ausrollen und 8 Schiffchenformen damit auslegen. Die Teigböden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Schiffchen auf der mittleren Schiebeleiste im Backofen 10–15 Minuten backen. Dann abkühlen lassen. Die Paprikaschote von weißen Rippen und Kernen befreien, waschen und mit dem Hühnerfleisch würfeln. Den Käse in Streifen schneiden. Die Käsestreifen, die Hühnerfleisch- und die Paprikaschotenwürfel mit den Ananasstückchen mischen. Den Ananassaft mit dem Miracel-Whip-Dressing und dem Curry verrühren. Das Dressing über den Salat gießen und lokker untermischen. Den Salat in die Schiffchen füllen und mit Kresse garnieren.

Käse-Windbeutel

Für den Brandteig:
60 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
200 g Mehl, 4 Eier
Für die Füllung:
600 g Doppelrahm-Frischkäse
1/2 Teel. Salz
je 1 Prise weißer Pfeffer und Selleriesalz
2 Schnapsgläser Sherry Fino (4 cl)
1 Teel. Paprikamark aus der Tube

1/4 l Wasser mit der Butter oder der Margarine und dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf einmal hineinschütten. Den Teig so lange rühren, bis sich ein Kloß vom Topfboden löst. Den Teigkloß in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 230° vorheizen. Die Eier nacheinander unter den Teig rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwa kirschgroße Teigtupfen in größeren Abständen voneinander auf ein Backblech spritzen. Die Windbeutel im Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 20 Minuten backen. Die Windbeutel noch warm einmal quer durchschneiden. Für die Füllung den Doppelrahm-Frischkäse mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Selleriesalz cremig rühren und in 2 Portionen teilen. Eine Portion mit dem Sherry, die andere mit dem Paprikamark würzen. Die Käsecreme in die unteren Hälften der Windbeutel spritzen. Die oberen Hälften als Deckelchen daraufsetzen.

Blätterteig-Käseringe

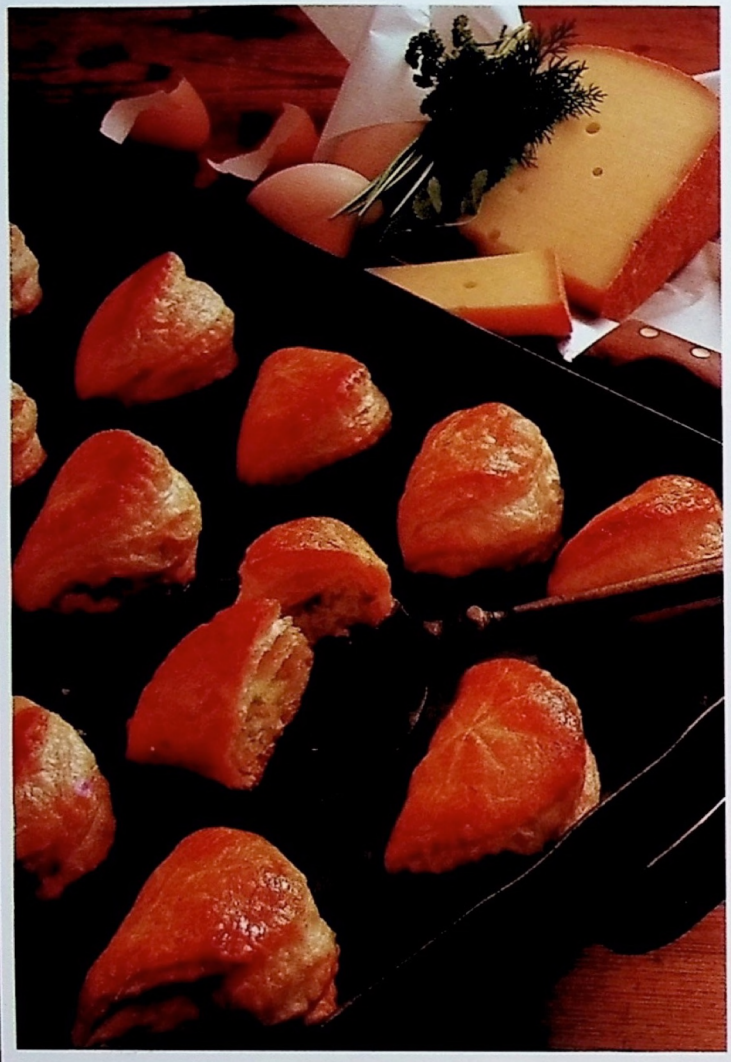
1 Paket tiefgefrorener Blätterteig (300 g)
1 Eigelb
100 g geriebener Emmentaler Käse
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
250 g Speisequark (20%)
1/4 Teel. Salz
je 1 Prise weißer Pfeffer und gemahlener Kümmel

Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Die Teigplatten dann locker zusammendrücken und zu 1 Platte von etwa 24 × 38 cm ausrollen. 24 Ringe von 6 cm ∅ ausstechen und diese auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Eigelb etwas verquirlen und die Ringe damit bestreichen. Mit dem geriebenen Käse, dem Salz und dem Pfeffer bestreuen. Die Ringe etwa 15 Minuten ruhen lassen, dann auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens 12–15 Minuten backen. Die Ringe auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Quark mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Kümmel cremig rühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Ringe damit bespritzen. Die restlichen 12 Ringe auf die Quarkcreme setzen.

Herrentorte

300 g tiefgefrorener Blätterteig
1 mittelgroße Zwiebel
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
1 kg Speisequark (20%)
2 Eigelbe, 2 Teel. Senf
8 Tropfen Tabascosauce
je 1 Teel. Salz und Worcestersauce
2 Teel. Tomatenmark
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter
1 Beutel geröstete Mandelblättchen
10 Piri-Piri
10 Perlzwiebeln aus dem Glas
10 Scheiben Lachsschinken

Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Blätterteig locker zusammendrücken, 3 Scheiben von 24 cm ∅ ausrollen und nacheinander auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens 12–15 Minuten backen, dann abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und feinreiben. Die grünen Pfefferkörner hacken. Den Quark mit den Eigelben, dem Senf, der Tabascosauce, der geriebenen Zwiebel, dem Salz und der Worcestersauce cremig rühren. Den gewürzten Quark in 3 Portionen teilen. 1 Portion mit dem Tomatenmark und dem Paprika verrühren, die zweite Portion mit den Kräutern und dem grünen Pfeffer. Den ersten Tortenboden mit dem roten Quark bestreichen, den zweiten mit dem grünen Quark. Den Tortenboden mit dem grünen Quark auf den mit dem roten Quark setzen. Den dritten Tortenboden darauflegen und mit weißem Quark bestreichen. Restlichen weißen Quark in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Tortenrand mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Torte mit Rosetten aus weißem Quark, mit den Piri-Piri, den Perlzwiebeln und den Schinkenröllchen garnieren.



Blätterteig-Käsetaschen

300 g tiefgefrorener Blätterteig
30 g Butter
100 g geriebener Greyerzer Käse
2 Eier
2 Eßl. gehackte Petersilie
1/4 Teel. Salz
1 Prise Cayennepfeffer
Saft von 1 Zitrone
1 Eigelb

Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn ausrollen. Die Butter schmelzen lassen. Den Käse, die Eier, die Petersilie, das Salz, den Cayennepfeffer und den Zitronensaft mischen. Die Käsemischung mit der heißen Butter verrühren und abkühlen lassen. Aus dem Blätterteig 10 cm große ovale Teigstücke ausstechen. In die Mitte von jedem Plätzchen 1 Eßlöffel der Käsemasse setzen. Die Teigränder mit kaltem Wasser bestreichen, die Ovale übereinanderklappen und die Ränder zusammendrücken. Das Eigelb verquirlen und die Oberfläche der Käsetaschen damit bestreichen. Die Käsetaschen auf ein kalt abgespültes Backblech legen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Käsetaschen nach der Ruhezeit auf der mittleren Schiebeleiste 12 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Tatar-Piroggen

Für den Teig:
300 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Salz
80 g weiche Butter
1 Ei, 1/8 l saure Sahne
Für die Füllung:
1 Zwiebel, 60 g Champignons
40 g Butter, 250 g Tatar
je 1/4 Teel. Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver
2 hartgekochte Eier, 1 Eigelb

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, das Salz und die Butter hineingeben und mit etwas Mehl vermengen. Das Ei und die saure Sahne zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Die Champignons waschen, putzen und hacken. Die Butter erhitzen. Die Zwiebel- und die Champignonwürfel darin anbraten, mit dem Tatar vermengen und mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Knoblauchpulver würzen. Die Eier schälen, feinwürfeln und unter die Tatarmasse mischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Rechtecke von 11 × 12 cm ausschneiden. Auf jedes Rechteck 1 Eßlöffel der Füllung setzen. Die Ränder der Rechtecke mit verquirltem Eigelb bestreichen, die Rechtecke zusammenklappen und die Ränder festdrücken. Die Piroggen mit Eigelb bestreichen. Auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens 15–20 Minuten backen.

Cornish Pastries

Für den Teig:
250 g Mehl
150 g weiche Butter
1 Prise Salz, 1 Ei
Für die Füllung:
150 g Rinderfilet
150 g rohe geschälte Kartoffeln
1 gewürfelte Schalotte
1 Teel. getrockneter Thymian
4 Eßl. Fleischbrühe
1/2 Teel. weißer Pfeffer
1 Teel. Salz, 1 Eigelb

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Das Salz und das Ei zufügen und alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung das Rinderfilet und die Kartoffeln kleinwürfeln. Die Fleisch-, die Kartoffel- und die Schalottenwürfel mit dem Thymian, der Fleischbrühe, dem Pfeffer und dem Salz mischen. Die Masse abschmecken und in 4 gleich große Portionen teilen. Den Teig ebenfalls in 4 gleiche Teile schneiden. Jedes Teigstück zu 1 Scheibe von 18 cm ∅ ausrollen. Die Füllung in die Mitte der Teigscheiben verteilen und die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Scheiben zusammenklappen und die Ränder festdrücken. Die Oberflächen mit Eigelb bestreichen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Pastries im Backofen 25 Minuten bei 190° und weitere 20 Minuten bei 160° backen.

Schinken-Tartelettes

Für den Teig:
250 g Mehl
100 g weiche Butter, 1 Ei
Für die Füllung:
3 mittelgroße Zwiebeln
100 g roher Schinken
2 Eßl. Öl, 4 Eier
1/8 l Sahne, 1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
100 g geriebener Emmentaler Käse
2 Eßl. gehackte Petersilie

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Das Ei und 1–2 Eßlöffel Wasser in die Mitte geben. Alles verkneten, den Teig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 8 Tartelettes-Förmchen von 10 cm ∅ damit auslegen. Die Böden der Törtchen mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Törtchen auf der mittleren Schiebeleiste 10 Minuten backen. Die Törtchen abkühlen lassen. Die Zwiebeln und den Schinken kleinwürfeln. Die Zwiebelwürfel im Öl glasig braten, herausnehmen und erkalten lassen. Die Eier mit der Sahne, dem Salz und dem Pfeffer verquirlen. Die Zwiebel- und die Schinkenwürfel, den geriebenen Käse und die Petersilie abwechselnd in die Tartelettes füllen. Die Eiersahne darübergießen. Die Tartelettes im Backofen bei 210° weitere 10–12 Minuten backen, dabei eventuell mit Alufolie abdecken.

Spargel mit geräucherter Forelle

Zutaten für 2 Personen:
500 g Spargel, 1/4 Teel. Salz
1 Prise Zucker
1 geräucherte Forelle
2 hartgekochte Eier
1 Tomate, einige Zweige Dill
1 kleine Gewürzgurke
1 kleine Zwiebel
3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Weinessig
1 Teel. milder Senf
je 1/4 Teel. Salz, Zucker und weißer Pfeffer
1 Eßl. gehackte Petersilie

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen zu 2 Bündeln zusammenbinden. 1 l Wasser mit dem Salz und dem Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel einlegen und darin etwa 30 Minuten kochen lassen. Den Spargel danach gut abtropfen und abkühlen lassen. Die Bündel aufschneiden und auf zwei Portionsteller verteilen. Die Mittelgräte der Forelle entfernen und die Filets von kleinen Gräten befreien. Auf jeden Teller 1 Forellenfilet legen. Die Eier schälen. 1 Ei in Scheiben schneiden, das andere kleinhacken. Die Tomate waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Jede Portion mit Ei- und Tomatenscheiben garnieren. Den Dill waschen, abtropfen lassen und die Tomatenscheiben damit belegen. Die Gewürzgurke und die Zwiebel kleinhacken. Das Öl mit dem Essig, dem Senf, dem Salz, dem Zucker, dem Pfeffer und der Petersilie verrühren. Das gehackte Ei, die Gurken- und die Zwiebelstückchen untermischen. Die Sauce über den Spargel geben.

Roquefortbirnen mit Rauchfleisch

Zutaten für 2 Personen:
150 g Rauchfleisch, 1 reife Birne
50 g Roquefort (französischer Schafkäse)
50 g weiche Butter
2 Teel. Portwein
2 halbe Walnußkerne
2 Blätter Kopfsalat
2 Teel. Johannisbeergelee
2 Scheiben Graubrot

Das Rauchfleisch in Scheiben schneiden und gefällig auf zwei Portionstellern anrichten. Die Birne waschen, abtrocknen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und das Birnenfleisch mit einem spitzen Löffel aushöhlen. Das Birnenfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrükken. Den Roquefort dazugeben und ebenfalls zerdrücken. Die Butter und den Portwein zufügen und alles schaumig rühren. Die Roquefortcreme mit einem Spritzbeutel in die Birnen füllen. Jede Birnenhälfte mit 1 Walnußkern verzieren. Die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Mit dem Johannisbeergelee füllen. Das Graubrot in Streifen schneiden, toasten und dazureichen.

Unser Tip:
Die Roquefortcreme ist durch die Butter ziemlich kalorienreich. Sie können die Birnen etwas »schlanker« füllen, wenn Sie die Butter gegen 2 Eßlöffel Magerquark austauschen.

Räucheraal-Teller

Zutaten für 2 Personen:
2 Eßl. Blumenkohlröschen
1 Möhre, 1/4 Stange Lauch/Porree
2 Eßl. Maiskörner aus der Dose
1 Eßl. Öl, 1 Teel. Obstessig
je 1 Prise Salz und Pfeffer
200 g Räucheraal (Mittelstück)
1 Orange, 1/2 Kästchen Kresse
2 Teel. frischer geriebener Meerrettich
1 Prise Zucker, 1 Eßl. Sahne
einige Zweige Dill

Das Gemüse putzen, waschen und jede Sorte in Alufolie verpacken. Wasser zum Kochen bringen, die Päckchen einlegen und das Gemüse in 30 Minuten bei milder Hitze garen. Die Maiskörner abtropfen lassen. Das Gemüse in der geöffneten Folie abkühlen lassen. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Das Gemüse und die Maiskörner in einer Schüssel mischen und mit der Sauce anmachen. Zugedeckt einige Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Den Aal in 4 gleich dicke Scheiben schneiden und die Haut lösen. Die Orange waschen, abtrocknen und 4 Scheiben aus der Mitte herausschneiden. Die Kresse abschneiden, im Sieb abbrausen, abtropfen lassen und auf den Orangenscheiben anrichten. Den Meerrettich mit dem Zucker, der Sahne und dem Orangensaft aus den beiden Endstücken verrühren. Auf die Kresse geben. Den Aal mit dem Dill garnieren und mit dem Gemüse auf den Portionstellern verteilen.

Lunch-Teller

Zutaten für 2 Personen:
½ Kopf Eisbergsalat
1 kleine Staude Radicchio
2 mittelgroße gekochte Möhren
½ Kästchen Kresse
¼ Honigmelone
2 gegarte Hühnerbrüste
4 Eßl. Catalina-Dressing (Kraft)
2 Eßl. French-Dressing (Kraft)

Vom Eisbergsalat nur die schönen hellgrünen Blätter abtrennen, waschen, große Blätter etwas zerkleinern und abtropfen lassen. 2 Portionsteller mit den Salatblättern auslegen. Den Radicchio in Blätter zerteilen, waschen, abtropfen lassen und die Blätter in Streifen schneiden. Die Möhren in Stifte schneiden. Die Kresse abschneiden, in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Mit den Radicchiostreifen und den Möhrenstiften auf den Portionstellern verteilen. Aus dem Melonenviertel die Kerne herauskratzen. Die Melone schälen und in 4 Spalten teilen. Die Hühnerbrüste in Scheiben schneiden und fächerförmig auf dem Salat anrichten. Die Melonenspalten zu den Hühnerbrüsten legen. Das Catalina-Dressing in einem gesonderten Schälchen anrichten und das French-Dressing spiralenförmig in das Catalina-Dressing gießen.

Hühnerkeulen mit Salat

Zutaten für 2 Personen:
2 Hühnerkeulen
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
1 Messerspitze Ingwerpulver
2 Eßl. Öl
3 große Tomaten
1 Stange Staudensellerie
4 Eßl. Sauce Vinaigrette (Rezept Seite 225)
2 Eßl. Miracel-Whip-Dressing (Kraft)
1 Teel. rosa Pfefferkörner aus dem Glas

Die Hühnerkeulen waschen und abtrocknen. Das Salz mit dem Pfeffer, dem Paprika und dem Ingwer mischen. Die Keulen damit einreiben. Das Öl erhitzen. Die Keulen darin bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Die Temperatur zurückschalten und die Keulen noch etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Hühnerkeulen auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Den Sellerie putzen, in Streifen schneiden und mit dem Selleriegrün in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Den Sellerie abtropfen lassen und mit den Tomatenscheiben und den Hühnerkeulen auf 2 Portionstellern anrichten. Die Selleriestreifen mit der Sauce Vinaigrette beträufeln. Auf jeden Portionsteller 1 Eßlöffel Miracel-Whip-Dressing geben und dieses mit dem rosa Pfeffer bestreuen.

Philadelphia-Mousse

Zutaten für 2 Personen:
3 Blätter Gelatine
200 g Philadelphia-Frischkäse (Kraft)
1 Teel. Zitronensaft
3 Eßl. Sahne
1 Messerspitze Salz
1 Prise weißer Pfeffer
½ Teel. Worcestersauce
50 g Krabben aus der Dose
1 Teel. gehackter Dill
⅛ l Sahne

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft, der Sahne, dem Salz, dem Pfeffer und der Worcestersauce cremig rühren. Die Krabben abbrausen, abtropfen lassen, kleinhacken und mit dem Dill unter die Käsecreme mischen. Die Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Töpfchen bei milder Hitze unter Rühren auflösen und noch warm unter die Käsecreme mischen. Die Käsecreme im Kühlschrank leicht erstarren lassen. Die Sahne steifschlagen. Die Schlagsahne unter die Käsecreme ziehen. 2 Puddingförmchen von 10 cm ∅ kalt ausspülen und die Käsecreme einfüllen. Die Oberflächen glattstreichen. Die Käsecreme in den Kühlschrank stellen und in etwa 3 Stunden restlos erstarren lassen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Mousse auf Portionsteller stürzen.

Philadelphia-Tatar

Zutaten für 2 Personen:
200 g Philadelphia-Frischkäse (Kraft)
⅛ l Sahne
½ Teel. Salz
einige Tropfen Zitronensaft
je ½ rote und grüne Paprikaschote
1 kleine Gewürzgurke
½ Bund Petersilie
10 gefüllte Oliven
1 Eßl. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
je 1 Teel. Paprikapulver, edelsüß, Kümmel, Kapern und weißer Pfeffer

Den Frischkäse mit der Sahne, dem Salz und dem Zitronensaft cremig rühren. Die Käsecreme auf 2 Portionstellern verteilen. Die Paprikaschoten waschen, von Rippen und Kernen befreien und mit der Gewürzgurke kleinwürfeln. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Oliven in Scheibchen schneiden. Die Paprikawürfel, die Petersilie, die Gurkenwürfel, die Olivenscheibchen, den grünen Pfeffer, das Paprikapulver, den Kümmel, die Kapern und den weißen Pfeffer um die Käsecreme auf den Portionstellern verteilen. Die Käsecreme bei Tisch mit den Gewürzen nach Geschmack mischen. Zum Philadelphia-Tatar verschiedene Brotsorten reichen.

Gourmet-Teller

Zutaten für 2 Personen:
2 große Tomaten
5 Eßl. Sauce Vinaigrette (Rezept Seite 225)
100 g körniger Frischkäse (Jocca, Kraft)
2 gekochte Hühnerbrüste
¼ Kopfsalat
1 Eßl. Kapern
4 Eßl. Miracel-Whip-Dressing (Kraft)
2 Teel. Sardellenpaste
3 Eßl. Sahne
1 Teel. scharfer Senf
je 1 Prise Salz und Pfeffer

Die Tomaten waschen, abtrocknen und so durchschneiden, daß sie unten noch zusammenhängen. Die Kerne aus den Tomaten herauskratzen und das Fruchtfleisch mit etwas Sauce Vinaigrette beträufeln. Die Tomaten mit dem körnigen Frischkäse füllen. Die Hühnerbrüste in Scheiben schneiden und mit den gefüllten Tomaten auf 2 Portionstellern anrichten. Den Kopfsalat waschen, abtropfen lassen, in Streifen schneiden und mit der restlichen Sauce Vinaigrette anmachen. Den Kopfsalat ebenfalls auf den Tellern anrichten. Die Kapern hacken. Das Miracel-Whip-Dressing mit der Sardellenpaste, der Sahne, dem Senf, dem Salz, dem Pfeffer und den gehackten Kapern mischen. Das Dressing über den Hühnerbrustscheiben verteilen.

Schweden-Teller

Zutaten für 2 Personen:
2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Weinessig
1 Eßl. Zwiebelwürfel
je 1 Prise Salz, Pfeffer und getrocknetes Liebstöckel
150 g Champignons aus der Dose
150 g Fleischwurst
50 g Dillgurke
1½ grüne Paprikaschoten
½ rote Paprikaschote
4 Eßl. Miracel-Whip-Dressing (Kraft)
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Teel. Senf, 2 Eßl. Sahne
einige Blätter Kopfsalat
2 geräucherte Forellenfilets
4 dünne Spalten Zuckermelone
2 hartgekochte Eier
2 Eßl. Mayonnaise
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas, 1 Teel. Cognac

Das Öl mit dem Essig, den Zwiebelwürfeln, dem Salz, dem Pfeffer, dem Liebstöckel und den Champignons mischen. Die Wurst und die Dillgurke in Streifen schneiden. Die Paprikaschoten kleinwürfeln. Je 1 Eßlöffel grüne und rote Schotenwürfel zu den Champignons geben. Das Miracel-Whip-Dressing mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Senf und der Sahne verrühren. Die Wurststreifen, die Gurkenstreifen und die restlichen Schotenwürfel damit mischen. Die Kopfsalatblätter auf 2 Portionsteller geben. Den Fleischsalat, die Forellenfilets, die Melonenspalten, die geschälten und halbierten Eier und den Champignonsalat darauf anrichten. Den Pfeffer hacken, mit der Mayonnaise und dem Cognac verrühren und auf die Eier geben.

Italienischer Teller

Zutaten für 2 Personen:
100 g Parmaschinken in dünnen Scheiben
100 g italienische Salami in Scheiben
4 Tomaten
½ kleine Zwiebel
1 kleine Staude Radicchio
¼ Teel. Sauce Vinaigrette (Rezept Seite 225)
12 schwarze Oliven
2 Eßl. Miracel-Whip-Dressing (Kraft)
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas

Die Schinkenscheiben mit den Salamischeiben auf 2 Portionsteller verteilen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Tomatenscheiben mit den Zwiebelringen ebenfalls auf die Portionsteller legen. Den Radicchio in Blätter zerteilen. Die Radicchioblätter waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Salatstreifen auf die Teller geben und mit der Sauce Vinaigrette beträufeln. Die Oliven ebenfalls auf die Portionsteller geben. Das Miracel-Whip-Dressing auf die Tomatenscheiben gießen und mit dem grünen Pfeffer bestreuen.

Hirten-Teller

Zutaten für 2 Personen:
100 g körniger Frischkäse (Jocca, Kraft)
1 rote Paprikaschote
1 Staude Chicorée
½ Kästchen Kresse
1 Glas Artischockenherzen (180 g)
1 hartgekochtes Ei
1 kleine Gewürzgurke
3 Eßl. Öl
1 Eßl. Weinessig
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Ingwerpulver
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch und Dill
6 schwarze Oliven

Den körnigen Frischkäse auf 2 Portionsteller verteilen. Die Paprikaschote waschen, abtrocknen und in Ringe schneiden. Aus den Schotenringen Rippen und Kerne entfernen. Den Chicorée in einzelne Blätter zerlegen, waschen und trockentupfen. Die Kresse abschneiden, in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Die Artischockenherzen ebenfalls abtropfen lassen. Alle Salatzutaten um den Frischkäse auf den Tellern anrichten. Das Ei schälen und hacken. Die Gewürzgurke ebenfalls hakken. Das Öl mit dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer, dem Ingwer, den gehackten Kräutern, den Ei- und den Gurkenwürfeln verrühren. Das Dressing über die Salatzutaten träufeln. Den Frischkäse mit den schwarzen Oliven garnieren.

Geräucherte Zunge mit Gemüsestreifen

Zutaten für 2 Personen:
200 g geräucherte Zunge in Scheiben, 1 Tomate
2 Eßl. Maiskörner aus der Dose
1 Stück rote Paprikaschote aus dem Glas
1 Gewürzgurke
je 1 Prise Salz und Pfeffer
1 Eßl. Apfelsaft
1 Möhre, 1/2 Salatgurke
1/2 Knolle Kohlrabi
1/2 Bund Petersilie
1 Eßl. Weinessig, 2 Eßl. Öl
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und getrockneter Oregano

Die zusammengeklappten Zungenscheiben fächerförmig auf 2 Portionstellern anrichten. Die Tomate waschen, abtrocknen, halbieren und aushöhlen. Die Kerne von dem Tomatenfleisch entfernen. Die Maiskörner abtropfen lassen. Die rote Paprikaschote und die Gewürzgurke würfeln. Das Tomatenfleisch mit den Maiskörnern, den Schoten- und den Gurkenwürfeln, dem Salz, dem Pfeffer und dem Apfelsaft mischen. In die ausgehöhlten Tomatenhälften füllen. Die Möhre, die Salatgurke und die geschälte Kohlrabiknolle waschen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Gemüsestreifen mit dem Essig, dem Öl, dem Salz, dem Pfeffer und dem Oregano mischen. Die Petersilie untermischen. Das Gemüse mit den Tomatenhälften auf den Tellern anrichten.

Kasseler mit Kakipflaumen

Zutaten für 2 Personen:
6 dünne Scheiben gebratenes kaltes Kasseler
einige Blätter Kopfsalat
1 hartgekochtes Ei
2 Teel. deutscher Kaviar
60 g Doppelrahm-Frischkäse
1 reife Kakipflaume
2 Eßl. Sahne
je 1 Prise Salz und Ingwerpulver

Je 3 Scheiben Kasseler auf einen Portionsteller legen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und ebenfalls auf den Portionstellern anrichten. Das Ei halbieren, jeweils 1 Eihälfte auf die Salatblätter legen und mit 1 Teelöffel Kaviar garnieren. Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Die Kakipflaume waschen, abtrocknen und vierteln. Mit einem spitzen Messer das weiche Fruchtfleisch auslösen; die Kakipflaume dabei über den Frischkäse halten, damit von dem Saft nichts verlorengeht. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden; die Innenhaut der Kaki mit einem Messer gut über dem Frischkäse ausstreichen. Die Sahne, das Salz und das Ingwerpulver zum Frischkäse geben. Den Käse schaumig rühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf jeden Portionsteller 1 Rosette spritzen. Die Käsecreme mit den Kakistreifen belegen.

Geräucherte Gänsebrust mit Curry-Ei

Zutaten für 2 Personen:
100 g geräucherte Gänsebrust
1/2 Mangofrucht
1 hartgekochtes Ei
60 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Eßl. Sahne
1 gute Prise Salz
2 Taler Vollkornbrot
1 Teel. Currypulver
1 Eßl. weiche Butter
1 Messerspitze zerstoßener schwarzer Pfeffer
1 1/2 Tomaten
1/2 Bund Schnittlauch

Die Gänsebrust aufschneiden und auf 2 Tellern anrichten. Die Mango schälen, in Scheiben schneiden und über die Gänsebrustscheiben legen. Das Ei halbieren und das Eigelb herausnehmen. Den Frischkäse mit der Sahne und dem Salz verrühren. Die Vollkorntaler mit einem Teil der Käsecreme bestreichen. Das Eigelb durch ein Sieb zur restlichen Käsecreme streichen. Den Curry und die Butter zufügen. Die Currycreme schaumig rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Eiweißhälften damit ausspritzen. Mit dem zerstoßenen Pfeffer bestreuen. Die Tomate waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Vollkorntaler, die gefüllten Eihälften und jeweils 2–3 Tomatenscheiben auf den Portionstellern anrichten. Die Tomatenscheiben mit dem Schnittlauch bestreuen.

Wurstspießchen und Möhrensalat

Zutaten für 2 Personen:
12 Cocktailwürstchen aus der Dose
6 lange schmale Scheiben durchwachsener Speck
2 mittelgroße Möhren
1 kleiner Apfel
1 Teel. Zitronensaft
2 Eßl. Sahne
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer, 1/2 Teel. Zucker
2–4 Blätter Kopfsalat
2 Scheiben Vollkornbrot
2 Butterröllchen

Die Würstchen abtropfen lassen. Die Speckscheiben quer halbieren. Jeweils 1 Würstchen in 1 Speckstreifen wickeln. Mit Holzspießchen feststecken. Die Würstchen in eine trockene Pfanne geben und den Speck unter Wenden knusprig braun braten. Die Würstchen dann auf Portionsteller legen und abkühlen lassen. Die Möhren schaben, waschen und auf der Rohkostreibe raspeln. Den Apfel schälen und grobraspeln. Die Apfelraspeln mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Sahne mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker verrühren. Unter die Apfel- und Möhrenraspeln heben. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und auf die Teller geben. Den Möhren-Apfel-Salat auf den Salatblättern anrichten. Zu jeder Portion Vollkornbrot mit Butterröllchen geben.

Kalter Braten mit Obstsalat

Zutaten für 2 Personen:
250 g kalter Rinderbraten
2 Orangen
je 100 g helle und blaue Weintrauben
1 Eßl. gehackte Mandeln
Saft von ½ Zitrone
2 Eßl. Orangenlikör
½ Teel. Zucker
1 kleine Grapefruit
3 Eßl. Preiselbeerkompott
1 Teel. frisch geriebener Meerrettich
2 kleine Blätter Kopfsalat

Den Braten in dünne Scheiben schneiden und auf zwei Portionstellern anrichten. Die Orangen halbieren. Das Fruchtfleisch herauslösen, von den weißen Häuten befreien, würfeln und dabei entkernen. Die Weintrauben waschen, abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Die Orangenwürfel, die Weintrauben und die gehackten Mandeln mit dem Zitronensaft, dem Orangenlikör und dem Zucker mischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten durchziehen lassen. Die Grapefruit schälen und die weiße Unterhaut gut entfernen. Die Grapefruitspalten kleinwürfeln und dabei entkernen. Die Grapefruitwürfel mit dem Preiselbeerkompott und dem Meerrettich mischen. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und auf den Portionstellern anrichten. Die Grapefruitmischung daraufgeben. Den marinierten Obstsalat in 2 Orangenhälften anrichten und ebenfalls auf die Portionsteller geben. Frisches Stangenweißbrot dazureichen.

Entenbrust mit Artischockensalat

Zutaten für 2 Personen:
1 ausgelöste Entenbrust
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
1 Eßl. Öl, 2 Eßl. Butter
1 Teel. rosa Pfefferkörner
200 g Artischockenherzen aus der Dose
½ Zwiebel, 1 kleine Tomate
½ Eßl. gehackte Petersilie
1 Eßl. Weinessig
3 Eßl. Olivenöl
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
2–4 Blätter Kopfsalat

Die Entenbrust mit dem Salz und dem Pfeffer einreiben. Mit dem Öl bestreichen. 2 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Die Entenbrust in der Butter unter ständigem Wenden bei mittlerer Hitze 7 Minuten braten. Die Entenbrust ist dann immer noch rosa; sollte sie »durch« sein, muß die Bratzeit verdoppelt werden. Die Entenbrust abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und auf zwei Portionstellern anrichten. Die rosa Pfefferkörner darauf verteilen. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Tomate häuten, entkernen und würfeln. Die Zwiebelringe, die Tomatenwürfel und die Petersilie mit den Artischockenherzen mischen. Den Essig mit dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Unter den Salat mischen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und den Salat darauf anrichten.

Russische Eier im Tomatenring

Zutaten für 2 Personen:
150 g tiefgefrorenes Erbsen-Möhren-Gemüse
200 g Fleischwurst
2 Eßl. Mayonnaise
je 1 Prise Salz, Selleriesalz und weißer Pfeffer
½ Teel. Sojasauce
50 g Sellerie aus dem Glas
2 Tomaten
1 Teel. grobgemahlener schwarzer Pfeffer
3 hartgekochte Eier
2 Teel. Crème fraîche
3 Teel. deutscher Kaviar

Das tiefgefrorene Gemüse in wenig Salzwasser zugedeckt 8 Minuten kochen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Fleischwurst häuten und in dünne Streifen schneiden. Das Gemüse und die Wurststreifen mischen. Die Mayonnaise mit dem Salz, dem Selleriesalz, dem Pfeffer und der Sojasauce verrühren. Den Sellerie in Streifen schneiden und mit der Mayonnaise unter die Gemüse-Wurst-Mischung heben. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Ränder von zwei Portionstellern mit den Tomatenscheiben auslegen. Den Salat in die Mitte füllen. Die Tomaten mit dem grobgemahlenen schwarzen Pfeffer bestreuen. Die Eier schälen, halbieren und jeweils 3 Eihälften auf den Salat legen. Jede Salatportion mit 1 Teelöffel Crème fraîche und jede Eihälfte mit ½ Teelöffel Kaviar garnieren.

Große Jugendparty

Bieten Sie der jungen Party-Gesellschaft vielerlei zum Sattwerden und gegen den Durst. Manches läßt sich fertig kaufen und nach Vorschlägen auf der Abbildung gefällig anrichten wie Brezeln, Würstchen, Senffrüchte, Würzsaucen, Bonbons und verschiedene Säfte. Buntes Einweggeschirr erleichtert die Arbeit und trägt zu ungetrübtem Vergnügen bei. Für die Beiträge aus der eigenen Küche folgende Vorschläge:

Zutaten für 8–10 Personen:

Gefüllte Meterbrote
2 lange Stangen Weißbrot
8 Eßl. Mayonnaise
je 100 g Leberkäse, Salami und geräucherter Käse
3 Tomaten, 3 hartgekochte Eier
etwas Petersilie
einige Blätter Kopfsalat
150 g Edelpilzkäse
500 g fertiger Fleischsalat

Die Brote längs halbieren und die Innenseiten mit der Mayonnaise bestreichen. Den Leberkäse, die Salami und den geräucherten Käse in Scheiben schneiden. Die Scheiben zusammenklappen und auf der Unterhälfte eines Brotes anrichten. Die Tomaten waschen, abtrocknen. 2 Tomaten in Scheiben, 1 Tomate in Achtel schneiden. Die Eier schälen. 2 Eier in Scheiben, 1 Ei in Achtel schneiden. Die Tomaten- und die Eischeiben zwischen die Wurst legen. Mit Petersilie garnieren und die obere Brothälfte als Deckel darauflegen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und auf der Unterseite des zweiten Brotes verteilen. Den Edelpilzkäse in Scheiben schneiden. Den Fleischsalat in die Salatblätter füllen. In die Zwischenräume die Käsescheiben, die Tomaten- und die Eispalten legen. Die obere Brothälfte daraufsetzen.

Pikanter Reissalat
250 g Langkornreis
1 Eßl. Currypulver
400 g gekochtes Hühnerfleisch
2 Birnen
3 Scheiben Ananas aus der Dose
190 g Mandarinenspalten aus der Dose
1 Eßl. gehackte Pistazien
3 Eßl. Zitronensaft
½ Teel. Salz, 5 Eßl. Öl

Den Reis mit dem Curry in sprudelnd kochendem Salzwasser körnig kochen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Das Hühnerfleisch in Würfel schneiden. Die Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Die Ananasscheiben und die Mandarinenspalten in Stückchen schneiden. Alle Zutaten mit den gehackten Pistazien, dem Zitronensaft, dem Salz und dem Öl mischen.

Bunter Nudelsalat
500 g Fleischwurst
250 g Tilsiter Käse
200 g Gewürzgurken
1 rote Paprikaschote
150 g Erbsen aus der Dose
600 g kleine gekochte Nudeln
4 Eßl. Weinessig, 1 Teel. Salz
½ Teel. weißer Pfeffer
6 Eßl. Öl

Party-Buffet

Die Wurst häuten. Die Fleischwurst, den Käse und die Gewürzgurken würfeln. Die Paprikaschote halbieren, von Rippen und Kernen befreien und ebenfalls würfeln. Die Erbsen und die gekochten Nudeln mit den Salatzutaten mischen. Den Essig mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Öl verrühren. Die Sauce unter den Nudelsalat heben.

Kartoffelsalat mit Gurke
1 kg Salatkartoffeln
¼ l Fleischbrühe
2 Zwiebeln, ½ Salatgurke
100 g Mayonnaise
je 4 Eßl. Joghurt und Weinessig
1 Teel. Salz, ¼ Teel. Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln waschen, kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe erhitzen, über die Kartoffeln gießen und zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und feinwürfeln. Die Gurke in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebelwürfel und die Gurkenscheiben unter die Kartoffelscheiben mischen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Mayonnaisesauce unter den Salat heben. Den Schnittlauch kleinschneiden und über den Salat streuen.

Hackfleisch-Sandwiches
2 Zwiebeln
3 Brötchen vom Vortag, 4 Eier
je 1 Teel. Salz, weißer Pfeffer und Paprikapulver edelsüß
2 Eßl. gehackte Petersilie
1½ kg gemischtes Hackfleisch
24 Scheiben Toastbrot
12 Blätter Kopfsalat, 4 Tomaten
2 hartgekochte Eier

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und kleinwürfeln. Die Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen, ausdrücken und mit den Eiern, dem Salz, den Gewürzen, der Petersilie und den Zwiebelwürfeln unter das Hackfleisch mischen. Den Fleischteig zu einem länglichen Laib formen und im Backofen 40–45 Minuten backen. Den Hackbraten abkühlen lassen und in 12 dicke Scheiben schneiden. 12 Brotscheiben mit den Salatblättern und dem Hackbraten belegen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Eier schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides auf dem Hackbraten verteilen. Jeweils 1 Brotscheibe darauflegen.

Rote Grütze
200 g Sauerkirschen
250 g Himbeeren
200 g rote Johannisbeeren
200 g Zucker
75 g Speisestärke
¼ l Sahne, 1 Eßl. Zucker

Das Obst verlesen und waschen. Die Kirschen entsteinen und die Früchte mit ½ l Wasser so lange kochen lassen, bis sie zerfallen. Das Obst durch ein Sieb passieren, mit Wasser auf 1 l Menge auffüllen, den Zukker unterrühren und nochmals aufkochen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, in das Fruchtpüree geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die rote Grütze in eine Schüssel füllen und erstarren lassen. Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen und auf die rote Grütze geben.

Große Aufschnittplatte

Zutaten für 8 Personen:
800 g Sülze oder Sülzwurst
150 g Lachsschinken
je 200 g roher und gekochter Schinken
100 g Salami
200 g Zungenwurst
150 g Mortadella
200 g Fleischkäse
400 g Tatar, 2 Zwiebeln
je 1/2 Teel. Salz, Pfeffer und Paprikapulver, scharf
2 Eigelbe, einige Blätter Kopfsalat
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Weinessig
1 Eßl. Kümmel
2 hartgekochte Eier
8–16 Cornichons
1 Glas Mixed Pickles
4 Tomaten, 1 Bund Radieschen
1 Bund Petersilie

Am besten lassen Sie sich die Sülze, den Schinken, die Wurst und den Fleischkäse schon beim Einkaufen in dünne Scheiben schneiden. Die Sülze auf einen Teller oder eine Platte legen. Die restliche Wurst, den Schinken und den Fleischkäse nach Vorschlag auf der Abbildung gefällig auf einer Platte anrichten. Das Tatar in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln schälen, 1 Zwiebel in Ringe schneiden, die andere sehr fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln schälen, 1 Zwiebel in Ringe Pfeffer, dem Paprika und 1 Eigelb unter das Tatar mischen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und auf die Wurstplatte geben. Das Tatar darauf anrichten. In die Mitte des Tatars eine Mulde drücken und das restliche Eigelb hineingeben. Das Tatar mit den restlichen Zwiebelwürfeln garnieren, etwas Paprika darüberstreuen. Die Zwiebelringe auf der Sülze verteilen. Das Öl mit dem Essig verrühren, über die Sülze träufeln und den Kümmel darüberstreuen. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Mit den Cornichons und den Mixed Pickles auf der Platte verteilen. Die Tomaten, die Radieschen und die Petersilie waschen und abtrocknen. Die Tomaten achteln. Die Platte mit Tomatenspalten und Petersiliezweigen garnieren. Restliche Tomatenspalten und die Radieschen gesondert dazureichen.
Reichen Sie zur großen Aufschnittplatte verschiedene Brotsorten, Brötchen und Brezen. Stellen Sie Salz, Pfeffer in der Mühle und Paprikapulver auf den Tisch.

Unser Tip

Selbstverständlich sind die genannten Wurstsorten nur ein Vorschlag. Sie können die Auswahl nach Belieben ändern und beispielsweise statt des Tatars einen Fleischsalat, Wurstsalat, Waldorfsalat oder Krabbensalat auf die Platte geben. Die Sülze kann durch Scheiben einer Wild- oder Fleischpastete, einer Terrine oder durch kalten Braten ersetzt werden. Auch die pikanten Beigaben lassen sich durch Oliven, Paprikaschoten, Perlzwiebeln, Salatgurke oder Staudensellerie ergänzen beziehungsweise ersetzen.

Feine Schlemmer-Platte

Zutaten für 6 Personen:
Für die Wurst-Fleisch-Platte:
2 Stauden Chicorée, 1 Tomate
200 g Bierschinken in Scheiben
100 g roher Schinken in Scheiben
6 Kalbsmedaillons mit Broccolipüree (Rezept Seite 213)
Für die Käseplatte:
Käsebällchen (Rezept Seite 218)
200 g Edelpilzkäse
200 g Emmentaler Käse in Scheiben
Für die Paprikaschiffchen:
2 rote Paprikaschoten
1 Schalotte
250 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Teel. Selleriesalz
1 Eßl. Cognac
3 gefüllte Oliven

Die Chicoréestauden putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Chicoréesalat mit einer beliebigen Salatsauce anmachen und auf einer Platte anrichten. Die Tomate in Scheiben schneiden. Auf dem Chicoréesalat anrichten. Den Salat mit den Wurstscheiben, den Schinkenscheiben und den Kalbsmedaillons umlegen. Die Käsebällchen auf eine Platte legen. Den Edelpilzkäse in Spalten schneiden und mit dem Emmentaler auf der Platte anrichten. Die Paprikaschoten in Spalten schneiden, von Rippen und Kernen befreien, waschen und abtrocknen. Die Schalotte schälen, feinreiben und mit dem Frischkäse, dem Selleriesalz und dem Cognac verrühren, auf die Paprikaspalten spritzen. Mit Olivenscheibchen garnieren.

Rustikale Wurstplatten

Zutaten für 6 Personen:
150 g Rotzungenwurst
150 g Kochsalami
100 g Gelbwurst
200 g Mortadella
200 g gekochter Schinken
300 g geräuchertes Kasseler
200 g Salami
einige Blätter Kopfsalat
300 g Fleischsalat
Delikateßgürkchen
Maiskölbchen aus dem Glas
Tomaten, Radieschen und Petersilie

Die Rotzungenwurst, die Kochsalami, die Gelbwurst, die Mortadella, den Schinken und das Kasseler schon beim Einkauf in Scheiben schneiden lassen. Die Wurstscheiben, den Schinken und das Kasseler nach Vorschlag auf der Abbildung auf einer Platte oder auf zwei Platten gefällig anrichten. Die Salami im Stück darauflegen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und auf die Wurstplatte geben. Den Fleischsalat darauf anrichten. Die Platte mit Delikateßgürkchen, Maiskölbchen, Tomaten, Radieschen und Petersilie garnieren. Zu den Platten verschiedene Brotsorten, Brötchen und Brezen reichen.

Unser Tip

Wurstplatten können Sie schon einige Stunden vor dem Servieren arrangieren und verzieren. Die Platten mit Klarsichtfolie überziehen und kühlstellen.

Kalte Platten

Delikate Schinkenplatte

Zutaten für 6–8 Personen:

1 Tasse tiefgefrorene Erbsen
1 Avocado
1 Teel. Zitronensaft
1/2 rote Paprikaschote
100 g kalter Kalbsbraten
1 Delikateßgurke
4 Eßl. Mayonnaise
je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
1/2 Teel. Currypulver
einige Zweige Dill
1/2 Wurzel Meerrettich
1 säuerlicher Apfel
1/4 l Sahne
1 Messerspitze Zucker
1/4 Teel. Salz
300 g roher westfälischer Schinken
400 g wacholdergeräucherter Schinken in Scheiben
100 g Lachsschinken in Scheiben
2 hartgekochte Eier
5 Piri-Piri (Mini-Peperoni)
5 Cornichons
1/2 Bund Petersilie
einige blaue Weintrauben
1/2 Honigmelone

Die Erbsen nach Vorschrift in wenig Salzwasser zugedeckt garen. In einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Die Avocado waschen, abtrocknen, halbieren und den Stein auslösen. Die Avocado bis auf einen etwa 1/2 cm dicken Rand aushöhlen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Avocadowürfel und das Innere der ausgehöhlten Frucht mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Paprikaschote waschen, abtrocknen, von Rippen und Kernen befreien und mit dem Kalbsbraten und der Gurke in Streifen schneiden. Die Erbsen, die Avocadowürfel, die Schoten-, Braten- und die Gurkenstreifen in einer Schüssel mischen. Die Mayonnaise mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Curry verrühren. Die Mayonnaisesauce unter die Salatzutaten heben. Den Salat in die Avocadohälften füllen und mit den Dillzweigen garnieren. Den Meerrettich schälen und waschen. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und mit dem Meerrettich feinreiben. Die Sahne mit dem Zucker und dem Salz steifschlagen. Unter die Meerrettich-Apfel-Mischung heben. Die Meerrettichsahne in einen Spritzbeutel füllen. Vom rohen Schinken 6 Scheiben abschneiden. Die Schinkenscheiben aufrollen und mit der Meerrettichsahne ausspritzen. Eine große Platte mit den wacholdergeräucherten Schinkenscheiben auslegen. Darauf die Schinkenröllchen anordnen. Den restlichen rohen Schinken im Stück mit auf die Platte legen. Den Lachsschinken falten oder rollen und ebenfalls auf dem Schinken anrichten. Die Avocadohälften auf die Platte legen. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Mit den Piri-Piri, den Cornichons und Petersiliezweigen auf der Platte arrangieren. Die Trauben waschen und abtropfen lassen. Die Honigmelone in Spalten schneiden und die Kerne herauskratzen. Die Melonenspalten und die Trauben ebenfalls auf der Platte anrichten. Zur Schinkenplatte getoastetes Weißbrot, Graubrot, Vollkornbrot und Butter reichen.

Käseplatte mit Schillerlocken

Zutaten für 6 Personen:
6 Schillerlocken (Fertigprodukt aus Blätterteig)
1 Eigelb
2 Eßl. geriebener Käse
200 g Doppelrahm-Frischkäse
je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer
1 Teel. Zitronensaft
2 Oliven
Für den »Obatzten«:
250 g reifer Camembert
175 g weiche Butter, 1 Eigelb
1/2 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1/2 Teel. Salz
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
je 1 Messerspitze weißer Pfeffer und gemahlener Kümmel
einige Zweige Petersilie
je 250 g Greyerzer Käse, geräucherter Schinkenkäse und Zervelatwurst
125 g Edelpilzkäse

Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Schillerlocken mit dem Eigelb bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Backofen überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Den Frischkäse mit dem Salz, dem Cayennepfeffer und dem Zitronensaft verrühren und in die Schillerlocken spritzen. Jede Schillerlocke mit einem Olivenscheibchen garnieren. Für den Obatzten (eine bayerische Spezialität) den Camembert mit der Butter und dem Eigelb mischen. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Die Zwiebel schälen, halbieren. Eine Hälfte in Ringe schneiden, die andere Hälfte über den Käse reiben. Den Knoblauch, das Salz, den Paprika, den Pfeffer und den Kümmel unter die Käsemasse rühren. Den Obatzten anrichten und mit den Zwiebelringen und Petersilie belegen. Die Platten nach Vorschlag auf der Abbildung arrangieren.

Exquisite Fischplatten

Zutaten für 8 Personen:
200 g tiefgefrorene Shrimps
1 mittelgroße Ananas
3 Eßl. Mayonnaise
5 Eßl. Sahne
je 1 Teel. Zitronensaft und Zucker
1 Messerspitze Salz
1 Teel. grüne Pfefferkörner aus dem Glas
Lachsschnitten mit Gemüsesalat (Rezept Seite 191)
Dill-Saiblinge (Rezept Seite 190)

Die Shrimps aus der Verpakkung nehmen und auftauen lassen. Aus der Ananas längs ein Drittel als Keil herausschneiden. Das Fruchtfleisch des Keils in kleine Würfel schneiden, das harte Herzstück entfernen. Die Mayonnaise mit der Sahne, dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Salz verrühren. Die Shrimps und die Ananaswürfel in einer Schüssel mischen und die Mayonnaisesauce unterheben. Den Shrimpssalat in die ausgehöhlte Ananas füllen. Mit dem grünen Pfeffer bestreuen. Die Lachsschnitten mit dem Gemüsesalat und die Dill-Saiblinge nach Vorschlag auf der Abbildung anrichten. Die Platten nach Belieben mit gefüllten Eiern, mit Meerrettichsahne (Rezept Seite 264), Apfelspalten und Spargelsalat ergänzen.

Platte Kopenhagen

Zutaten für 6 Personen:
150 g Krabben aus der Dose
1/2 rote Paprikaschote aus dem Glas
3 Eßl. Mayonnaise
1 Eßl. gehackte Ananas
200 g gekochter Schinken
einige Zweige Dill, 8 Tomaten
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1/4 l Sahne, 1 Prise Zucker
1–2 Eßl. geriebener Meerrettich
400 g Leberpastete (Fertigprodukt)
100 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben

Die Krabben kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit der Paprikaschote grobhacken. Mit der Mayonnaise und den Ananasstückchen mischen. Die Krabbenmayonnaise auf den Schinken streichen. Die Schinkenscheiben einrollen. Den Dill waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten waschen und abtrocknen. 2 Tomaten in Scheiben schneiden. Auf jedes Schinkenröllchen eine Tomatenscheibe legen. Mit dem Dill garnieren. Von den restlichen 6 Tomaten Deckel abschneiden. Die Tomaten aushöhlen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steifschlagen und mit dem Zukker und dem Meerrettich verrühren. Die Tomaten mit der Meerrettichsahne füllen. Die Leberpastete in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Speckscheiben in einer trockenen Pfanne knusprig braun ausbraten und zu den Leberpastetenscheiben legen.

Kleines Wurstbuffet

Zutaten für 8–10 Personen:
1 1/2 kg feiner Wurstaufschnitt
2 Tomaten
1 grüne Paprikaschote
20 gefüllte Oliven
1/2 Tasse Mixed Pickles
einige Zweige krause Petersilie
2 hartgekochte Eier
1 Tasse tiefgefrorene Erbsen
250 g Mortadella
200 g Edamer Käse
1 rote Paprikaschote
2 Eßl. geröstete Mandelblättchen, 4 Eßl. Mayonnaise
4 Eßl. Joghurt, 2 Eßl. Essig
je 1/4 Teel. Salz und Pfeffer
1 kleine Zwiebel
1 Ananas, 1 Belegkirsche

Die Wurst nach Vorschlag auf der Abbildung anrichten. Die Tomaten achteln. Die Paprikaschote in Ringe schneiden. Die Wurstplatten mit dem Gemüse garnieren. Die Eier schälen. 1 Ei in Scheiben schneiden, das andere achteln. Die Erbsen garen, abtropfen und erkalten lassen. Die Wurst, den Käse und die rote Paprikaschote in feine Streifen schneiden. Mit den Erbsen und den Mandelblättchen mischen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Zwiebel schälen und dazureiben. Die Sauce unter den Salat heben. Aus der Ananas einen Keil herausschneiden. Das Fruchtfleisch würfeln und unter den Salat mischen. Den Salat in der ausgehöhlten Ananas anrichten und mit der Kirsche garnieren.

Ländliches Buffet

Zutaten für 8–10 Personen:

Zu einem ländlichen Buffet gehören Bauernbrot, Brezeln, frische Landbutter, 1–2 große Rettiche und verschiedene Käsesorten am Stück. Emmentaler, Tilsiter, Bierkäse, Edelpilzkäse und Camembert garnieren Sie auf einem Brett mit Trauben, Äpfeln, Birnen und Nüssen. Außerdem sollten gekochtes, entbeintes Kasseler, roher Schinken, kräftige Leberwurst, geräucherte Mettwürstchen und ein großes Stück Zervelatwurst bereitliegen. Aus dem Kapitel »Heringsschwärmereien« auf den Seiten 200–203 wählen Sie noch eine Heringsspezialität. Bier – am besten vom Faß – darf nicht fehlen und für »harte« Trinker können Sie noch einen Klaren kühlstellen. Außerdem empfehlen wir für das ländliche Buffet Käsemischungen und ein Dessert:

Zwiebelquark
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
⅛ l Milch
750 g Speisequark (20%)
1 Teel. Salz
einige Zweige gemischte Kräuter

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und beides in sehr kleine Würfel schneiden. Die Milch unter den Quark rühren. Den Quark mit dem Salz und den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln verrühren. In einer Schüssel anrichten. Die Kräuterzweige waschen und abtropfen lassen. Den Quark damit garnieren.

Angemachter Camembert
1 kleine Zwiebel
250 g reifer Camembert
70 g weiche Butter
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
¼ Teel. weißer Pfeffer
½ Teel. Kümmel
1 hartgekochtes Ei
½ Bund Petersilie

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken und mit der Butter und den Zwiebelwürfeln vermengen. Den Paprika, den Pfeffer und den Kümmel untermischen. Den Camembert auf einen Teller häufeln. Das Ei schälen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und abtropfen lassen. Den Camembert mit den Eischeiben und der Petersilie garnieren.

Johannisbeer-Kaltschale
800 g Johannisbeeren
1 l roter Johannisbeersaft
250 g Zucker
5 Eßl. Speisestärke

Die Beeren waschen, entstielen und abtropfen lassen. Den Johannisbeersaft mit dem Zukker und den Beeren zugedeckt bei milder Hitze 3 Minuten kochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter die Johannisbeerspeise rühren. Die Speise nochmals aufkochen lassen. Dann in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Zur kalten, fest gewordenen Johannisbeer-Kaltschale frische Milch oder ungeschlagene Sahne reichen.

Schweizer Einladung

Zutaten für 6–8 Personen:
Bei einer »Schweizer Einladung« gibt es natürlich ein reichhaltiges Angebot an echten schweizerischen Käsesorten wie Appenzeller, Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz, Vacherin oder Walliser. Hauchdünn geschnittenes Bündner Fleisch darf nicht fehlen, ebenso ein frischer Salat aus Kopfsalat oder Endivie mit Tomaten und Mandarinen angereichert. Außerdem empfehlen wir für die Einladung noch einen Käsesalat und Schinkentörtchen.

Emmentaler Salat
einige Blätter Kopfsalat
400 g Emmentaler Käse am Stück
200 g gekochtes Hühnerfleisch
1 große rote Paprikaschote
1 großer Apfel
1 Ananasscheibe aus der Dose
150 g gegarte Erbsen
6 Eßl. Salatmayonnaise
3 Eßl. Ananassaft
3 Eßl. saure Sahne
1 Prise weißer Pfeffer
½ Teel. Currypulver

Die Salatblätter waschen, trockentupfen und eine große Salatschüssel damit auslegen. Den Käse und das Hühnerfleisch in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschote halbieren, waschen, abtrocknen und die Rippen und Kerne entfernen. Die Schotenhälften würfeln. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel ebenfalls würfeln. Die Ananasscheibe in kleine Stücke schneiden. Die Käse- und die Hühnerfleischstreifen mit den Erbsen, den Ananasstückchen und den Paprika- und Apfelwürfeln in einer Schüssel mischen. Die Mayonnaise mit dem Ananassaft, der sauren Sahne, dem Pfeffer und dem Curry verrühren. Die Mayonnaisesauce unter den Salat heben. Den Emmentaler Salat auf den Salatblättern anrichten.

Schweizer Schinkentörtchen
125 g gekochter Schinken
125 g Emmentaler Käse
1 Zwiebel
50 g durchwachsener Speck
⅛ l Sahne
1 Ei
¼ Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Eßl. gehackte Petersilie
6–8 salzige Mürbeteigtörtchen, Fertigprodukt oder selbstgebacken

Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Käse grobraspeln. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Den Speck ebenfalls würfeln. Die Speckwürfel in einer Pfanne glasig ausbraten und herausnehmen. Im verbliebenen Speckfett die Zwiebelwürfel hellgelb anbraten und ebenfalls herausnehmen. Die Speck-, Zwiebel- und Schinkenwürfel und den geraspelten Käse mischen. Die Sahne mit dem Ei, dem Salz, dem Pfeffer und der Petersilie verquirlen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Schinken-Käse-Masse in die Törtchen verteilen und die Sahnemischung darübergießen. Die Törtchen im Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 10 Minuten überbacken.

Smörgås-Bord

Das Kalte Buffet – schwedisch Smörgås-Bord genannt – ist für 10–12 Personen berechnet:

Für die Aufschnittplatte:
1 kg Wurstaufschnitt, roher Schinken und Leberpastete
Für die Heringsplatte:
5 dünne gegarte Möhren
5 Bismarckheringe
½ Bund Dill, 8 Matjesfilets
2 Tomaten, 1 Zwiebel
Für den roten Heringssalat:
10 Matjesfilets, ½ l Milch
175 g rote Bete aus dem Glas
2 säuerliche Äpfel
4 Delikateßgürkchen
½ Becher saure Sahne (0,1 l)
2 Eßl. Mayonnaise
etwas Dill, 1 Scheibe Zitrone
Für den grünen Heringssalat:
10 Salzheringsfilets
3 Eßl. gehackter Dill
Saft von 2 Zitronen, 6 Eßl. Öl
2 grüne Paprikaschoten
300 g grüne Bohnen aus der Dose
1 Tasse Perlzwiebeln
300 g rote Paprikaschoten aus dem Glas
Für die Fleischbällchen:
1 Zwiebel
1 Eßl. gehackte Petersilie
2 Eßl. Butter, 500 g Tatar
1 Ei, 6 Eßl. Semmelbrösel
je ½ Teel. Salz und getrockneter Majoran
1 Teel. Paprikapulver, edelsüß
4 Eßl. Öl

Für die Aufschnittplatte die Wurstscheiben auf einem Brett anrichten. Den Schinken und die Pastete zum Teil aufschneiden.
Für die Heringsplatte die Möhren mit den Bismarckheringen umwickeln. Die Heringe in dicke Scheiben schneiden, mit dem Dill garnieren und auf einer Platte anrichten. In die Mitte die Matjesfilets legen. Mit Tomatenachteln und Zwiebelringen belegen.
Für den roten Heringssalat die Filets 30 Minuten in Milch legen. In Stücke schneiden. Die roten Bete kleinschneiden. Die Äpfel waschen und mit den Gurken würfeln. Die saure Sahne mit der Mayonnaise verrühren und unter die Salatzutaten mischen. Mit Dill und 1 Zitronenscheibe garnieren.
Für den grünen Heringssalat die Heringsfilets wässern und in Stücke schneiden. Mit dem Dill bestreuen, mit dem Zitronensaft und dem Öl beträufeln. Die Paprikaschoten würfeln und mit den Bohnen, den Perlzwiebeln und den in Streifen geschnittenen roten Paprikaschoten unter den Heringssalat mischen.
Für die Fleischbällchen die Zwiebel kleinwürfeln und mit der Petersilie in der Butter anbraten. Abkühlen lassen und mit dem Tatar, dem Ei, den Semmelbröseln, dem Salz, dem Majoran und dem Paprika vermengen. Kleine Bällchen formen. Im heißen Öl unter Wenden 8–10 Minuten braten.
Das Smörgås-Bord können Sie außerdem mit gefüllten Eiern (Rezept-Vorschläge Seite 167) und mit gefüllten Tomaten (Rezept Seite 176) bereichern. Seine Krönung erreicht das Smörgås-Bord durch 1 Gravad Laks (Rezept Seite 188). Bedenken Sie dabei, daß der Gravad Laks bereits 3 Tage vor der Gästebewirtung in Marinade gelegt werden muß. Auf das Buffet gehören außerdem 1 Käseplatte, verschiedene Brotsorten und Brötchen sowie kaltes Bier und eisgekühlter Aquavit.

Dänisches Buffet

Zutaten für 10–12 Personen:
Für die Bratenplatte:
600 g Rotkohl aus dem Glas
20 Backpflaumen, 1 Zwiebel
750 g gegrillter Schweinehals
750 g kaltes Roastbeef
Für die garnierten Shrimps:
400 g tiefgefrorene Shrimps
einige Blätter Kopfsalat
Saft von 1 kleinen Grapefruit
1 Becher Joghurt
je 1 gute Prise Cayennepfeffer und Salz, 2 Eßl. Kaviar
Für die Heringshappen:
6 Bismarckheringe
6 gegarte Möhren, 1 Zwiebel
einige Blätter Kopfsalat
50 g Kaviar, 4 Eigelbe
Für die Schollenfilets:
6 tiefgefrorene Schollenfilets
1 Teel. Salz, Saft von 1 Zitrone
4 Eßl. Mehl, 2 Eigelbe
6 Eßl. Semmelbrösel
Öl zum Braten
1 Glas Remouladensauce
Für den Kransekager (Dänischer Mandelkuchen):
1 kg Marzipan-Rohmasse
je 200 g Zucker und Puderzucker, 3 Eiweiße
abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Teel. Zitronensaft
Für die Glasur:
250 g gesiebter Puderzucker
2 Eiweiße

Für die Bratenplatte die Backpflaumen 12 Stunden einweichen, entsteinen und mit dem Rotkohl garen. Abkühlen lassen und mit gerösteten Zwiebelringen garnieren. Das Fleisch zur Hälfte in dünne Scheiben schneiden und auf einem Brett anrichten. Die Shrimps auftauen lassen und auf die Salatblätter legen, mit dem Grapefruitsaft beträufeln und in einer Schale anrichten. Den Joghurt mit dem Cayennepfeffer und dem Salz verrühren, über die Shrimps gießen und mit dem Kaviar garnieren.
Für die Heringshappen die Bismarckheringe in Stücke, die Möhren in Scheibchen und die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Salatblätter auf eine Platte legen. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Kaviar darauf anrichten. Die Eigelbe in Eischalen auf den Kaviar setzen.
Die Schollenfilets auftauen lassen. Mit dem Salz einreiben, mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit dem Mehl, den verquirlten Eigelben und den Semmelbröseln panieren. Die Schollenfilets von beiden Seiten im erhitzten Öl goldgelb braten. Die Remouladensauce dazureichen.
Für den Mandelkuchen den Backofen auf 150° vorheizen. Das Marzipan mit dem Zukker, dem gesiebten Puderzukker, den Eiweißen, der Zitronenschale und dem -saft zu einem Teig verkneten. Auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche daraus fingerdicke Stränge formen und zu 10 Ringen schließen. Der größte Ring soll 17 cm ∅ haben und jeder weitere Ring 1 cm kleiner sein. Die Ringe auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen. In 20–25 Minuten hellbraun backen. In den letzten 10 Minuten die Backofentüre einen Spalt offenhalten. Die abgekühlten Ringe aufeinanderschichten. Aus dem Puderzucker und den Eiweißen einen Guß rühren und den Kuchen damit verzieren.
Außerdem gibt es zum Dänischen Buffet Gravad Laks (Rezept Seite 188), geräucherten Aal und eine Käseplatte.

Italienisches Buffet

Selbst bei einem reichhaltigen Kalten Buffet schätzt der italienische Gast als Auftakt eine Pizza. Das ist für den Gastgeber leicht zu arrangieren, denn Pizzen gibt es – nach Originalrezepten zubereitet – tiefgefroren zu kaufen.
Als Mittelpunkt der kalten Speisen wurde die italienische Kalbsnuß mit Mostarda (Rezept Seite 207) gewählt. Natürlich gehört auch eine Aufschnittplatte mit Parmaschinken und Salami auf das Buffet, eine Platte mit italienischen Käsespezialitäten, reife Tomaten und Artischocken, Tafelobst, Weißbrot und italienische Weine.

Zutaten für 6–8 Personen:

Pikante Pizzen
1 tiefgefrorene Pizza Mare (Iglo)
1 tiefgefrorene Pizza Carne (Iglo)
1 tiefgefrorene Pizza Margherita (Iglo)

Die Pizzen nach Vorschrift im vorgeheizten Backofen 14–18 Minuten backen und heiß servieren.

Gemüsesalat-Platte mit Salsa verde
450 g tiefgefrorene Erbsen und Möhren (Iglo)
300 g tiefgefrorener Broccoli (Iglo)
300 g tiefgefrorene Prinzeßbohnen (Iglo)
200 g Artischockenherzen
1 kleiner Kopf Radicchio
einige Blätter Kopfsalat
2 hartgekochte Eier
10 schwarze Oliven
je 25 g tiefgefrorene Petersilie, Schnittlauch und Dill (Iglo)
25 g tiefgefrorene gemischte Kräuter (Iglo)
4 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Peperoni
4 Sardellenfilets
6 Eßl. Olivenöl
3 Eßl. Sherry-Essig
je 1 gute Prise Salz und Pfeffer

Das tiefgefrorene Gemüse nach Vorschrift garen, in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Die Artischokkenherzen abtropfen lassen und halbieren. Den Radicchio zerpflücken und mit den Kopfsalatblättern waschen und gut abtropfen lassen. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Eine Hälfte einer großen Platte mit den Kopfsalatblättern, die andere mit den Radicchioblättern auslegen. Das Gemüse portionsweise auf den Salatblättern anrichten. Mit den Eischeiben und den schwarzen Oliven garnieren. Für die Sauce die tiefgefrorenen Kräuter in einer Schüssel mischen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und feinhacken. Die Peperoni halbieren, von Rippen und Kernen befreien, waschen und mit den Sardellenfilets feinhakken. Die Zwiebelringe, den Knoblauch, die Peperoni- und die Sardellenstückchen mit den Kräutern mischen. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Sauce unter die Kräuter mischen. Die Salsa verde gesondert zum Gemüse reichen.

Kalte Buffets

Tomatensalat mit Mozzarella
6 große fleischige Tomaten
2 Mozzarellakäse
je 1 Messerspitze Salz und Pfeffer
je 1 Teel. frischer Oregano und frisches Basilikum nach Geschmack
5 Eßl. Olivenöl

Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Den Käse aus der Lake nehmen, abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten- und die Käsescheiben fächerförmig auf einer Platte anrichten. Salzen, pfeffern und mit den Kräutern bestreuen. Das Öl darüberträufeln.

Appetit-Oliven
400 g schwarze Oliven
2 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen, 3 Schalotten
4 Blättchen Pfefferminze
6 Eßl. Olivenöl

Die Oliven abtropfen lassen. Den Sellerie waschen, putzen, längs halbieren und in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen und die Schalotten schälen. Den Knoblauch feinhacken, die Schalotten in dünne Ringe schneiden. Alle Zutaten in ein möglichst weites Glas schichten. Die Pfefferminzblättchen hacken und darüberstreuen. Das Olivenöl darübergießen. Das Glas schließen. Die Appetit-Oliven 2 Stunden kühlstellen.

Italienischer Obstsalat
500 g gemischte Früchte wie Birne, Melone, Kakipflaume, Kirschen, Weintrauben, Feigen
1½ Schnapsgläser Mandellikör (3 cl)
1 Haushaltspackung Vanilleeis (Iglo)
2 Eßl. gehackte Pistazien

Das Obst schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Schale mischen. Den Likör über das Obst träufeln. Zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Den Salat in Schälchen verteilen. Auf jede Portion 1 Kugel Vanilleeis setzen. Das Eis mit den Pistazien bestreuen.

Orangensaft mit Sekt
1 Dose tiefgefrorenes Orangensaftkonzentrat (Iglo)
die dreifache Menge Sekt oder Mineralwasser

Das Orangensaftkonzentrat auftauen lassen. Mit dem eisgekühlten Sekt oder Mineralwasser mischen. Den Orangensaft mit Sekt als Aperitif reichen.

Klassisches Kaltes Buffet

Mit diesem klassischen Buffet können Sie offizielle Gäste am Abend bewirten! Hauptattraktionen sind die Kalbfleischterrine (Rezept Seite 101), die mit Kumquats umlegt wurde, und gefüllte Filetscheiben (Rezept Seite 213). Alle anderen Gerichte wurden für 6 Personen berechnet.

Dillforellen

5 Eßl. Weinessig, 1 Eßl. Salz
1 Stück Zitronenschale
1 Bund Dill, 6 Forellen
1/4 l Weißweingelee (Rezept Seite 47f.)
2 Eßl. gehackter Dill

2–3 l Wasser mit dem Essig, dem Salz, der Zitronenschale und dem Dill zum Kochen bringen. Die gewaschenen Forellen darin in 15–20 Minuten garziehen lassen. Aus dem Sud heben, häuten und abkühlen lassen. Das Weißweingelee mit dem Dill verrühren, über die Forellen gießen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Mittelmeer-Salat

1 kleiner Kopf Eisbergsalat
1/2 Salatgurke, 3 Tomaten
3 hartgekochte Eier
2 Zwiebeln, 150 g Schafkäse
5 Sardellenfilets
150 g grüne Bohnen aus der Dose
je 8 grüne und schwarze Oliven
4 Eßl. Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
1 Teel. Senf, 1/4 Teel. Zucker
je 1 gute Prise Salz und Pfeffer
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter

Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Gurke und die Tomaten waschen und abtrocknen. Die Gurke hobeln. Die Tomaten und die geschälten Eier achteln. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Schafkäse zerbröckeln, die Sardellen grobhacken. Die Bohnen, die Oliven und die Sardellen mit allen Salatzutaten mischen. Das Öl mit dem Zitronensaft, dem Senf, dem Zucker, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Sauce unter den Salat heben und mit den Kräutern bestreuen.

Waldorf-Salat

2 säuerliche Äpfel (250 g)
1/2 Knolle Sellerie (250 g)
250 g Ananasraspeln aus der Dose
100 g gehackte Walnüsse
Saft von 1/2 Zitrone
100 g Mayonnaise
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, mit dem geschälten Sellerie in feine Stifte schneiden und mit den Ananasraspeln, den Nüssen und dem Zitronensaft mischen. Die Mayonnaise mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker würzen und unter den Salat heben.

Kleines Sonntags-Buffet

Mit diesem kleinen Buffet können Sie sonntags Ihre Familie verwöhnen, vielleicht am frühen Abend, wenn das Mittagessen einmal ausgefallen ist. Es eignet sich aber auch für liebe Gäste. Das Hauptstück ist der Kalbsbraten »Vitello Tonnato« (Rezept Seite 215).

Zutaten für 6 Personen:

Große Salatplatte
1 kleiner Kopf Radicchio
2 Eßl. Olivenöl
1 Eßl. Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer nach Bedarf
125 g Champignons
2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Zitronensaft
1 Eßl. gehackte Petersilie
50 g Feldsalat/Nisslsalat
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Weinessig, 1/2 Zwiebel
100 g Shrimps aus der Dose
2 Eßl. saure Sahne
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. gehackter Dill
1 großes Blatt Kopfsalat
2 hartgekochte Eier

Den Radicchio waschen, putzen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Salat mit dem Öl, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Zucker und dem Pfeffer anmachen. Die Champignons waschen und putzen. Die Stiele kürzen und die Köpfchen in Scheiben schneiden. Die Champignons mit dem Öl, dem Zitronensaft, der Petersilie, dem Salz und dem Pfeffer mischen und 30 Minuten durchziehen lassen.
Den Feldsalat gründlich waschen, abtropfen lassen, putzen und mit dem Öl, dem Essig, der feingehackten Zwiebel, dem Salz und dem Pfeffer mischen.
Die Shrimps kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit der sauren Sahne, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer und dem Dill mischen. Die Shrimps auf dem Salatblatt anrichten. Die Eier schälen, achteln und auf die Salatplatte legen.

Käseplatte mit Käsesalat
Für die Käseplatte:
je 250 g Edelpilzkäse, gewürzter Briekäse und Tilsiter
Für den Käsesalat:
250 g junger Gouda
1 Kiwifrucht
100 g Erdbeeren
1/2 Tasse Mandarinenspalten aus der Dose
1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. Joghurt
1/2 Teel. Zucker
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze Cayennepfeffer

Den Edelpilzkäse und den Brie in Ecken schneiden. Den Tilsiter würfeln. Alle Käsesorten auf einem Brett anrichten. Für den Käsesalat den Gouda in Stifte schneiden. Die Kiwi dünn schälen, in Scheiben schneiden und die Scheiben halbieren. Die Erdbeeren waschen, vierteln und mit dem Käse, den Kiwischeiben und den Mandarinenspalten mischen. Den Zitronensaft mit dem Joghurt und den Gewürzen verrühren. Die Sauce unter die Salatzutaten heben und zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Champagner-Frühstück

Ein festliches Champagner- oder Sekt-Frühstück können Sie aus Rezepten in diesem Buch zusammenstellen. Mittelpunkt ist natürlich gut gekühlter trockener Champagner oder Sekt. Das Frühstück findet nicht in den allerersten Morgenstunden statt, sondern meist mit wenig Gästen am Vormittag, wenn ein spätes Mittagsdinner im größeren Kreise folgen soll. Die Speisen sollen nicht sättigen, sondern lediglich stimulieren.
Für 6–8 Personen schlagen wir Ihnen folgende Zusammenstellung vor:
Getrüffelte Languste (Rezept Seite 193) mit gefüllten Eiern aus dem entsprechenden Kapitel in diesem Buch. Außerdem haben wir die Seezungen-Mousse (Seite 195) vorgesehen.
Servieren Sie noch getrüffelte Gänseleberpastete, die Sie fertig kaufen können, auf getoastetem Weißbrot. Pro Scheibe Toastbrot brauchen Sie etwa 40 g Gänseleberpastete. Verzieren Sie jede Portion mit gewürfeltem Madeiragelee (Rezept Seite 47 f.).
Als Dessert empfehlen wir:

Käsecreme mit Früchten

500 g verschiedene frische Früchte wie Kiwis, Weintrauben, Kumquats, Kirschen, Melone
400 g Doppelrahm-Frischkäse
Saft von 1 Zitrone
4 Eßl. Zucker
¼ l Sahne

Das Obst waschen, schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Die Trauben häuten, halbieren und entkernen. Die Kirschen entsteinen. Die Melone mit dem Kugelausstecher ausstechen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft, dem Zucker und der Sahne cremig rühren. In Portionsschälchen füllen und mit dem Obst belegen.

Silvester an der Seine

Zutaten für 6 Personen:
Für Wachteleier mit Kaviar:
180 g deutscher Kaviar
6 salzige Mürbeteigtörtchen, Fertigprodukt oder selbstgebacken
24 Wachteleier aus dem Glas
6 Eßl. Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch

Den Kaviar in die Mürbeteigtörtchen verteilen und mit je 4 Wachteleiern belegen. Die Crème fraîche schaumig rühren. Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Den Schnittlauch mit der Crème fraîche mischen. Auf jede Portion 1 Eßlöffel Schnittlauchcreme geben.

Für die Muschelsuppe:
2,5 kg frische Muscheln
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Zweig Petersilie
½ Stange Staudensellerie
1 Teel. weißer Pfeffer
½ l trockener Weißwein
⅜ l Fleischbrühe
⅜ l Sahne

Die Muscheln nach dem Rezept auf Seite 88 im Gemüsesud garen und aus dem Sud heben. Den Sud durchseihen, in einem Topf auffangen und auf etwa ⅔ der Flüssigkeit einkochen lassen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen. Die Sahne in den kochenden Sud rühren und 2 Minuten kochen lassen. Die Suppe abschmecken und das Muschelfleisch einlegen. Zur Suppe getoastetes Weißbrot servieren.

Für den Salat Maxim:
2 Kopfsalate
1 Stange Staudensellerie
400 g Prinzeßbohnen aus der Dose
250 g Artischockenherzen aus der Dose
310 g getrüffelte Gänseleberpastete
2 hartgekochte Eier
2 kleine Gewürzgurken
6 Eßl. Öl, 3 Eßl. Weinessig
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Petersilie, Kerbel, Liebstöckel und Schnittlauch
2 Eßl. mittelscharfer Senf
3 Eßl. Zwiebelwürfel
¼ Teel. Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer

Den Kopfsalat in Blätter zerteilen, waschen und große Blätter zerkleinern. Den Staudensellerie waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Bohnen und die Artischockenherzen abtropfen lassen. Die Artischockenherzen halbieren. Die Gänseleberpastete in feine Streifen schneiden. Alle Salatzutaten nach Vorschlag auf der Abbildung auf einer Platte anrichten. Die Eier schälen und mit den Gewürzgurken feinhacken. Das Öl mit dem Essig, den Kräutern, dem Senf, den Zwiebelwürfeln, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Mit den Ei- und Gurkenwürfeln mischen und zur Salatplatte reichen. Vervollständigen Sie das Buffet noch mit Poulet-Bresse (Rezept Seite 210).

Großes Festbuffet

Ein großes festliches Buffet wird aus vielerlei Speisen zusammengestellt. Natürlich gehören leichte Salate, gefüllte Eier, Canapés, 1 Wurst- und Schinkenplatte, 1 Käseplatte, 1–2 Desserts, eventuell 1–2 kalte Braten, 1 Fischplatte, 1 Pastete oder 1 Terrine dazu. Als Hauptstücke wählten wir den gegrillten Schweinehals (Rezept Seite 206), den glasierten Wildschweinrücken (Rezept Seite 208) und die Schneckenpastete (Rezept Seite 98). Vorschläge für die gefüllten Eier und die Canapés entnehmen Sie den jeweiligen Kapiteln dieses Buches. Rechnen Sie pro Person 2 gefüllte Eier und 4–5 Canapés. Ergänzen Sie die Platte mit der Schneckenpastete durch einen Pariser Grillschinken und einen zarten rohen Schinken, mit Melonenspalten angerichtet.
Die Käseplatte können Sie nach den Vorschlägen auf der Seite 218 arrangieren.
Reichen Sie zur Schneckenpastete Apfel-Meerrettich-Sahne und zum Schweinehals Mayonnaisesauce.

Apfel-Meerrettich-Sahne
1/2 Apfel
1–2 Eßl. frisch geriebener Meerrettich
1/4 l Sahne, 1 Prise Salz

Den Apfel schälen, feinreiben und mit dem Meerrettich mischen. Die Sahne mit dem Salz steifschlagen und unter die Apfel-Meerrettich-Mischung heben.

Mayonnaisesauce
1 mittelgroße Gewürzgurke
2 hartgekochte Eier
je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch, 1/2 Bund Dill
250 g Mayonnaise
3–4 Eßl. saure Sahne

Die Gurke und die geschälten Eier sehr fein hacken. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und sehr klein schneiden. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne und den gehackten Zutaten mischen.

Mais-Paprika-Salat
680 g Maiskörner aus der Dose
je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
3 Zwiebeln, 8 Eßl. Öl
3 Eßl. Weinessig, 1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. schwarzer Pfeffer
1 Eßl. gemischte gehackte Kräuter

Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Die Paprikaschoten halbieren, von Rippen und Kernen befreien, waschen, abtrocknen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Öl und den Essig mit dem Salz und dem Pfeffer verrühren, unter die Salatzutaten heben und die Kräuter darüberstreuen.

Apfel-Reis-Salat
200 g Langkornreis
2 Äpfel, 2 kleine Orangen
150 g Crème fraîche
3 Eßl. herber Weißwein
2 Eßl. Zitronensaft
je 1 gute Prise Zucker und Ingwerpulver

Den Reis nach Vorschrift in kochendem Salzwasser garen, kalt abbrausen und abtropfen

lassen. Die Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Orangen schälen, die weiße Unterhaut gut entfernen. Die Orangenspalten filetieren, dabei die Kerne entfernen. Den Reis mit dem Obst mischen. Die Crème fraîche mit dem Wein, dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Ingwerpulver verrühren und unter den Salat heben.

Artischockenherzen-Salat

400 g Artischockenherzen aus der Dose
3 Tomaten, 2 Schalotten
5 Eßl. Öl, 2 Eßl. Weinessig
1/4 Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
2 Eßl. gemischte gehackte Kräuter wie Schnittlauch, Kerbel und Petersilie

Die Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Die Tomaten häuten und halbieren. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Alle Salatzutaten in einer Schüssel locker mischen. Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer verrühren. Die Sauce unter den Salat heben. Den Salat mit den Kräutern bestreuen.

Bunte Salat-Schüssel

2 Kopfsalat, 2 Köpfe Radicchio
100 g Feldsalat/Nisslsalat
1 Kästchen Kresse, 2 Zwiebeln
7 Eßl. Öl, 3 Eßl. Kräuteressig
je 1 Prise Salz, Zucker und weißer Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

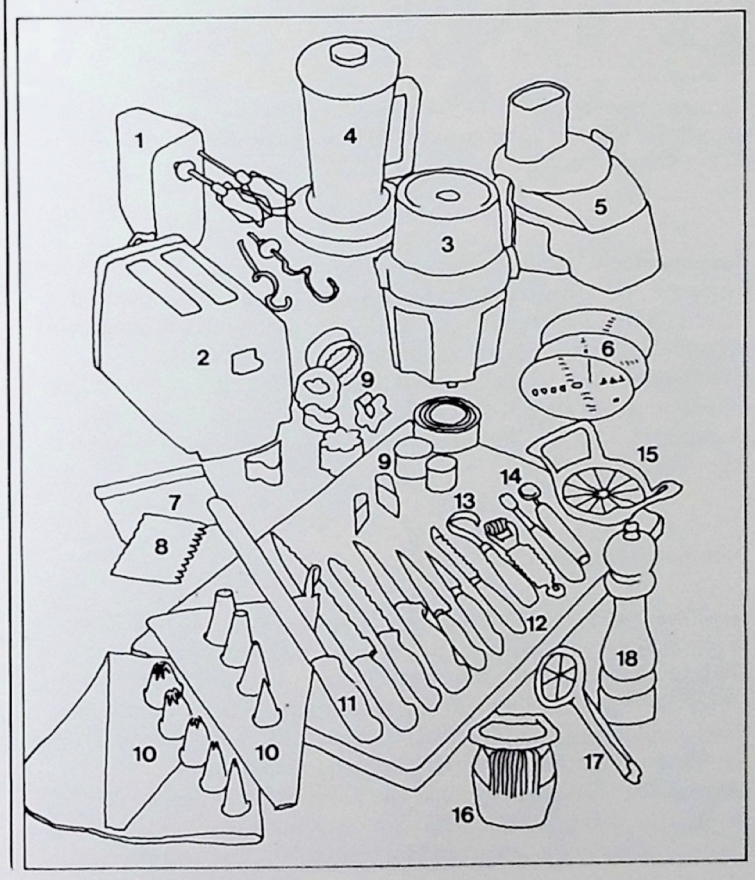
Den Kopfsalat und den Radicchio zerpflücken, waschen und gut abtropfen lassen. Den Feldsalat gründlich waschen, putzen und abtropfen lassen. Die Kresse abschneiden und in einem Sieb abbrausen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Öl mit dem Essig, dem Salz, dem Zucker und dem Pfeffer verrühren. Mit den Salaten und den Zwiebeln mischen, die Kresse unterheben. Den Schnittlauch kleinschneiden und über den Salat streuen.

Feine Schokoladencreme

4 Blätter Gelatine
150 g Zucker
4 Eigelbe
2 Schnapsgläser Orangenlikör (4 cl)
200 g bittere Schokolade
3/4 l Sahne, 50 g Zucker
Mark aus 1 Vanilleschote
1 Eßl. gehackte Pistazien

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit den Eigelben und dem Likör verrühren und im Wasserbad schaumig schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und unter die Eigelbmasse rühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in 2 Eßlöffel heißem Wasser auflösen. Dann unter die Creme rühren. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark steifschlagen. 3 Eßlöffel Schlagsahne zurückbehalten. Die restliche Schlagsahne unter die Creme ziehen. Die Creme in einer Schüssel anrichten, mit der restlichen Sahne verzieren. Die Pistazien darüberstreuen.

Rund um die Kalte Küche



Das gute Werkzeug

»An seinem Werkzeug erkennt man den Meister«, sagt das Sprichwort. Für die Kalte Küche läßt es sich vielleicht so auslegen: Wer über die wichtigsten elektrischen Küchengeräte verfügt und zudem noch ein Sortiment funktionstüchtiger Messer sowie möglichst viele der besonderen Kleingeräte besitzt, kann die raffinierten Feinheiten der Kalten Küche bis ins Detail so gestalten, wie man es von den großen Meistern der Kochkunst kennt. Natürlich können wir Ihnen im nebenstehenden Bild nicht alle Geräte zeigen, die beim Zubereiten und Garnieren von kalten Köstlichkeiten die Arbeit erleichtern, die erstrebte Exaktheit ermöglichen. Aber die wichtigsten davon finden Sie abgebildet:

1 + 2: AEG Handmixer mit Rührbesen und Knethaken zum Quirlen, Mixen, Schlagen und zum Bearbeiten von festen Teigen. AEG Toaster zum Rösten von Brotscheiben.

3–6: Moulinette von Moulinex mit Mixaufsatz, Schnitzelwerk und den Einsatzscheiben zum Raspeln, Reiben und Hobeln.

7 + 8: Schabblätter zum Durchpassieren feiner Farcen und zum Verzieren von cremeartigen Substanzen.

9: Die unterschiedlichsten Ausstechformen in den benötigten Größen für Gebäck und Garnierungen.

10: Spritzbeutel mit Loch- und Sterntüllen in allen Größen zum Füllen und Garnieren.

11–14: Sägemesser, Schneid- und Schälmesser, Buntmesser, Butterformer und Kugel- und Ovalausstecher.

15–17: Westmarkt Apfelteiler, Eischneider und Eierteiler.

18: Gewürzmühle, von der möglichst für jedes Gewürz eine eigene vorhanden sein sollte.

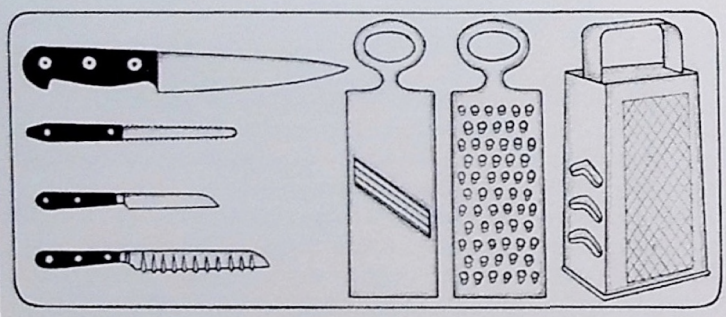
Das gute Werkzeug

Elektrische Hilfen

Allesschneider: Schneidet ohne Kraftaufwand Brot, Fleisch, Wurst oder Gemüse in jeder gewünschten Stärke.
Friteuse: Die elektrische Friteuse ist deshalb so empfehlenswert, weil man die Temperatur exakt einstellen kann und diese dann auch automatisch eingehalten wird. Das Gerät ist mit einem Fritiersieb ausgestattet, so daß man das Fritiergut nach dem Garen leicht aus dem heißen Fett heben und abtropfen lassen kann.

Unentbehrliche Schneidegeräte

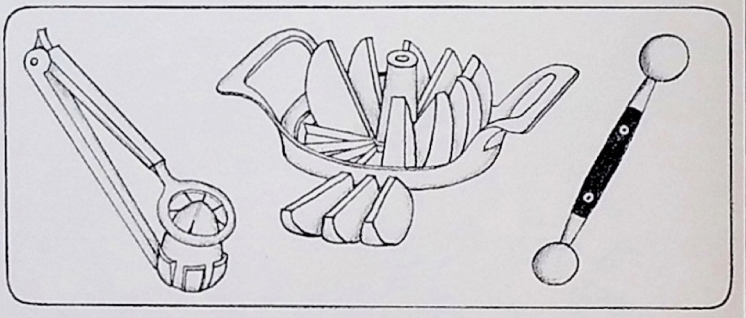
Küchenmesser: Sie brauchen 2 bis 3 in verschiedenen Größen zum Putzen, Schälen und Kleinschneiden von Obst, Gemüse. Harte Substanzen lassen sich mit einem Sägemesser leichter schneiden.
Hackmesser: Das Hackmesser hat eine spitze, breite, lange Klinge und einen kräftigen Griff. Mit ihm kann man Gemüse schneiden, aber auch Kräuter hacken und Zwiebeln würfeln.
Wiegemesser: Es besteht aus zwei Griffen an denen ein breites rundgebogenes Schneideblatt befestigt ist. Mit dem Wiegemesser kann alles besonders gleichmäßig und klein geschnitten werden.
Buntmesser: Die senkrechten Kerben in der Messerklinge geben allen Scheiben eine wellenförmige Verzierung.
Tomatenmesser: Mit dem spitzen Ende der Sägeklinge des Tomatenmessers ritzt man die Haut der Tomate ein, so daß man diese dann leicht in gleichmäßige Scheiben schneiden kann.
Grapefruitmesser: Seine beidseitig gezackte Klinge ist nach einer Seite etwas gebogen. Mit ihm löst man das Fruchtfleisch der halbierten Grapefruit oder Orange rundum von der Schale und filetiert dann die einzelnen Spalten.



Hackmesser, Küchenmesser, Grapefruitmesser und Buntmesser mit Klingen aus Edelstahl und handlichen Griffen. Gemüsehobel und Gemüseraspel als Einzelgeräte und als viereckiges Standgerät.

Schälmesser: Zum sparsamen Schälen eignen sich die unterschiedlichsten Messertypen. Wichtig ist nur, daß die Handhabung Ihnen sympathisch ist.
Tranchierbesteck: Es besteht aus einem Messer mit langer Klinge und einer langstieligen zweizinkigen Gabel. Das Messer ist ähnlich beschaffen wie das Fleischmesser.
Käsemesser: Es hat eine schmale, leicht nach oben gebogene Klinge, die in zwei Spitzen ausläuft. Mit dem gegabelten Ende spießt man das abgeschnittene Käsestück auf, um es sich auf den Teller zu legen.
Geflügelschere: Besonders starke Schere mit scharfen, gebogenen Schneideblättern und einer starken Federspirale zwischen den Griffen. Die Geflügelschere ist vor allem zum Tranchieren von großem Geflügel mit starken Knochen gedacht.

Küchenschere: Sie ist universell verwendbar; mit ihr kann man Schnittlauch und Alufolie schneiden, man kann sie zum Tranchieren von kleinem Geflügel verwenden, sowie zum Öffnen von Verpackungen aller Art und zum Abheben von Kronkorken.
Gemüsehobel, Gemüseraspel: Unentbehrlich zum Schneiden von feinsten Scheiben beziehungsweise zum Zerkleinern von rohem Gemüse oder Obst. Wichtig: Hobelmesser und Raspelscheibe müssen sehr scharf sein und sich leicht reinigen lassen. Das viereckige Standgerät, das Reibeisen und Hobel sowie Raspel vereint, steht beim Arbeiten fest auf der Unterlage, bietet jedoch an der Hobel- und Raspelfläche nur wenig Raum, außerdem läßt die Feinheit manchmal zu wünschen übrig. Handbetriebene Raspeln und Reiben in Mühlenform sind praktisch, befriedigen aber hinsichtlich der Feinheit nicht immer. Für größere Mengen Gemüse lohnt sich die Verwendung einer elektrischen Küchenmaschine.
Eischneider: Zum Schneiden von hartgekochten Eiern in gleich starke Scheiben eignet sich der Eischneider am besten. Man erhält runde oder ovale Scheiben, je nachdem wie man das Ei in die dafür vorgesehene Vertiefung des Eischneiders legt. Außerdem lassen sich auch andere weiche Früche, wie Champignons, geschälte und im Gefriergerät erhärtete Tomaten sowie auch Gurkenstücke damit aufschneiden.
Eispalter, Apfelspalter: Eier werden im Eispalter in gleichmäßige Sechstel geteilt, Äpfel und Birnen im Apfelspalter in zwölf Spalten, wobei gleichzeitig das Kerngehäuse herausgeschnitten wird.

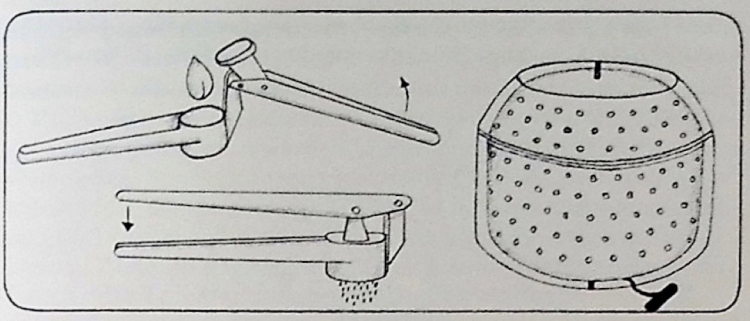


Eispalter, Apfelspalter und Kugelausstecher. Eier werden darin in Sechstel geteilt, Äpfel in 12 Spalten, wobei gleichzeitig das Kerngehäuse herausgeschnitten wird.

Apfelausstecher: Messer mit einer röhrenförmigen Klinge, deren unteres Ende sehr scharf ist. Mit ihm sticht man in die Mitte des Apfels – oder auch der Birne – und schneidet so das Kerngehäuse vollständig heraus. Man braucht ihn für Apfelringe.
Kugelausstecher: Kleine, scharfkantige Halbkugel aus Metall an einem Stiel. Mit dem Kugelausstecher können Sie Melonen-, Avocado- und Kartoffelkugeln von gleicher Größe und ebenmäßiger Form herstellen.

Nützliche Kleingeräte

Knoblauchpresse: Sie erspart das mühsame Würfeln und Zerdrücken der Knoblauchzehen. Der feine Knoblauchbrei, der beim Durchpressen entsteht, verteilt sich ausgezeichnet. Soll ein Gericht nur ganz leicht nach Knoblauch schmecken, behält man den Knoblauchbrei zurück und würzt nur mit den wenigen Tropfen, die beim Zerquetschen der Zehe herauskommen.
Mörser: Im Mörser können Sie alle Gewürzkörner grob oder fein mahlen, so daß sie sich in jeder Substanz gut verteilen. Im Mörser zerriebene Kräuter geben ein Höchstmaß an Aromastoffen ab.



Die Knoblauchpresse erspart das mühsame Würfeln und Zerdrücken der Knoblauchzehen. In einer Salatschleuder werden Salatblätter so trocken geschleudert, daß man die Salatsauce etwas reichlicher bemessen sollte.

Knoblauchzehen, Kapern und grüne Pfefferkörner lassen sich im Mörser leicht zu Pasten zerreiben. Verschiedene Zutaten kann man im Mörser sehr gut miteinander mischen.
Gewürzmühlen: Gewürze, die erst kurz vor Gebrauch zerkleinert werden, sind viel geschmacksintensiver als fertig zerkleinerte. Deshalb sollte man möglichst alle Gewürze, die sich dafür eignen, erst kurz vor dem Gebrauch mahlen. Allerdings muß für jedes Gewürz eine eigene Mühle vorhanden sein, auch für weißen und schwarzen Pfeffer. Bei einer guten Gewürzmühle muß sich der Zerkleinerungsgrad einstellen lassen.
Salatkorb: Dieses praktische Utensil aus Drahtgeflecht kann man flach aufbewahren und mit einem Griff in einen Korb verwandeln. Mit ihm schwingen Sie gewaschene Salatblätter aus und hängen ihn dann möglichst ans offene Küchenfenster, damit die Blätter rasch trocknen können. Haben Sie zum Aufhängen keinen Platz, können Sie den Salatkorb durch Herunterklappen der beiden Griffe auch aufstellen.
Salatschleuder: Feinschmecker meinen, daß Salat in jedem Fall mit diesem Gerät trockengeschleudert werden muß. Auf dem Markt werden verschiedene Typen angeboten, die alle ihren Zweck erfüllen.
Eipicker: Mit ihm sticht man rohe Eier am runden Ende ein. Durch das entstehende kleine Loch kann die Luft aus der Luftkammer entweichen, und das Ei wird beim Kochen nicht so leicht platzen.
Butterformer: Seine Klinge ist rund gebogen und wie beim Buntmesser mit senkrechten Rillen versehen. Man fährt mit dem Butterformer über den sehr kalten, harten Butterblock und erhält so gerillte, feine Butterlocken.
Ausstechförmchen: In der Kalten Küche können Sie nicht genug davon haben. Abgesehen von glatten oder gezackten Kreisen in allen Größen, können Sie Förmchen in Herz-, Quadrat-, Rhomben-, Kleeblatt- oder Sternform gebrauchen. Der Durchmesser sollte zwischen 1 cm und 4 bis 5 cm liegen. Man benötigt die Förmchen, um Canapés, gefüllte Eier, überglänzte Braten oder überglänzten Fisch auf kalten Platten, Salaten, Törtchen oder Torten hübsch zu verzieren.
Spritzbeutel: Spritzbeutel gibt es in verschiedenen Größen und aus verschiedenem Material. Spritzbeutel aus Leinen gehören zum Handwerkszeug des Fachmanns, müssen aber nach jedem Gebrauch gründlich ausgekocht werden. Einwegspritzbeutel aus Kunststoffmaterial sind hygienischer als Stoffbeutel und erfüllen vor allem dann ihren Zweck, wenn nur kleine Mengen zu verarbeiten sind. Zu jedem Spritzbeutel werden Tüllen in verschiedenen Stärken und Formen angeboten, nämlich gezackte Sterntüllen und Lochtüllen mit glattem Rand. Je nach Größe und Form ergeben sich glatte Tupfen und Stränge beziehungsweise Rosetten und girlandenartige Stränge.

Anrichten und Verzieren

Grundsätzlich dürfen Sie Ihre kalten Köstlichkeiten so anrichten und verzieren, wie es Ihnen gefällt. Doch trotz aller Phantasie sollten Sie einige einfache Regeln beachten.

Vom Anrichten

Wer die Suppe im Topf auf den Tisch stellt und den Salat in der Plastikschüssel, in der er angemacht wurde, kann schlecht von Anrichten sprechen, denn Anrichten bedeutet gefälliges Darbieten aller Speisen. So richtet man Braten auf der Bratenplatte, Sauce in der Sauciere und Beilagen in den entsprechenden Schüsseln an, gleichgültig ob es sich um kalte oder warme Gerichte handelt. Paßt das Serviergeschirr zum Speiseservice, gibt es keine Stilprobleme. Dagegen passen Teller aus ländlichem Steingut oder Holz schlecht zu silbernen Servierplatten oder feinen Porzellanschüsseln. Man muß also unbedingt darauf achten, daß alles Geschirr für eine Mahlzeit miteinander harmoniert.

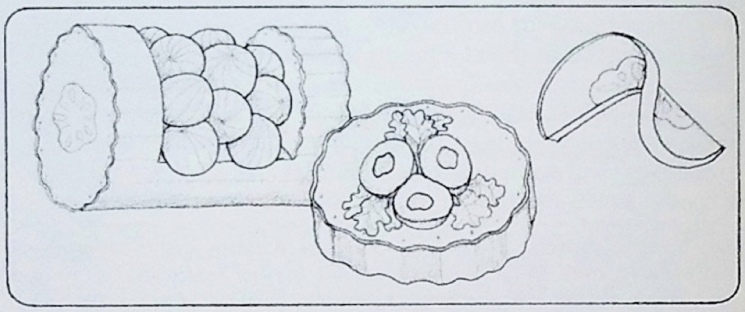
- Was immer Sie anrichten, sorgen Sie dafür, daß Platte, Schüssel oder Teller groß genug sind. Man muß die angerichtete Speise im Serviergeschirr auftragen und herumreichen können, ohne am Rand mit dem Inhalt in Berührung zu kommen.
- Bei farbenfrohen Platten und Schüsseln kann es passieren, daß sich der Farbton der Speise nicht mit dem Geschirr verträgt. Zum Beispiel sehen Schinken, Wurst, Roastbeef, Radicchiosalat, Tomaten oder Radieschen auf einer leuchtend roten Platte wenig einladend aus. Auch Grüntöne müssen zusammenpassen, soll das Ganze nicht leicht giftig wirken. Am besten weichen Sie auf Holzbretter, farbneutrales Steingut-, Porzellan- oder Metallgeschirr aus. Ist kein passender Ersatz zur Hand, können Sie die Wirkung unharmonischer Farben mildern, indem Sie die Platte mit Salatblättern oder Brotscheiben, bei schlecht passenden Grüntönen mit Tomaten- oder Eischeiben auslegen.
- In der Kalten Küche ist vor allem das Arrangieren der Speisen auf den Platten von Bedeutung. Was immer Sie in Scheiben auf einer Platte anrichten, sollte so liegen, daß man die ordnende Hand erkennt: die Scheiben dachziegelartig übereinander, die Reihen längs, quer oder diagonal, aber stets nach einem bestimmten Prinzip. Bestehen die Scheiben aus unterschiedlichen Substanzen, beispielsweise aus verschiedenen Wurstarten, mehreren Käse- oder Fleischsorten, aus bunten Schnittchen, Canapés oder Broten, so können Sie jeweils eine Gruppe zusammen oder in Reihen abwechselnd anrichten.
- Sollen mehrere Salate auf einer großen Platte serviert werden, ordnen Sie jeden Salat für sich je nach Konsistenz auf kleinen »Schüsseln« aus Salatblättern an. Die vielen Farbfotos in diesem Buch geben Ihnen zudem Anregungen und Beispiele für gefälliges Anrichten.

Vom Verzieren

Die Frage, was Verzieren und was Garnieren ist, können auch die Zuständigen auf kulinarischem Gebiet nicht eindeutig beantworten. Viele sehen keinen Unterschied, und wir schließen uns dieser Meinung an. Der Vollständigkeit halber sei aber gesagt, daß strenge Beurteiler folgendermaßen definieren: Verzierungen kann man mitessen, sie beeinflussen zudem den Geschmack posi-

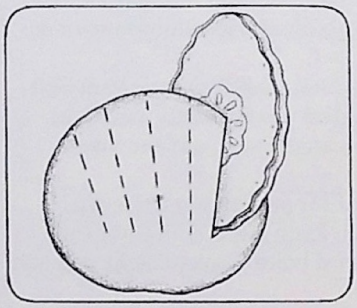
tiv. Garnierungen dagegen erfreuen lediglich das Auge, nicht unbedingt auch den Gaumen.
Uns interessiert hier vor allem die Frage, wie man mit einfachen Mitteln Häppchen, Brote, kalte Platten, Salate, Portionsteller und Desserts verzieren und damit gleichermaßen Augen und Gaumen erfreuen kann. Die im folgenden aufgeführten Zutaten zum Verzieren können Sie je nach Neigung – allerdings jeweils passend zu den Speisen – gegen eventuell im Rezept angegebene austauschen. Diese Aufstellung wird Ihnen vor allem nützlich sein, wenn bestimmte Dinge nicht vorrätig sind, wenn in manchen Fällen vielleicht weniger aufwendig verziert werden soll oder wenn besondere Zutaten nicht zu beschaffen sind.

Kräuter: Sie sind universell verwendbar, passen zu allen herzhaften Gerichten und können als kleine Büschel, in Form von Blättchen oder auch kleingeschnitten verwendet werden. Kräuter immer gut kalt abbrausen, auf einem Handtuch ausschlagen oder in einem Küchentuch trockenschleudern und anschließend noch etwas trocknen lassen. Kräuter stets erst kurz vor dem Auftragen auf die Platte legen. Kleingeschnittene Kräuter bis zum Gebrauch zugedeckt kühl stellen. Je nach Gericht auch verschiedene Kräuter gemischt verwenden. Kräuter gibt es bereits kleingeschnitten tiefgefroren zu kaufen; sie werden noch gefroren kurz vor dem Servieren über eine Speise gestreut und tauen innerhalb weniger Minuten auf.
Kresse: Sie ist nicht nur als Salat oder als Bestandteil von Salaten zu verwenden, sondern sie eignet sich in kleinen Büscheln oder, von den Stengeln gezupft, in Form von Blättchen auch zum Verzieren. Kresse wie Kräuter vorbehandeln.
Salatblätter: Sie sind gewaschen und gut abgetropft (trockengeschleudert) im Ganzen, kleingerissen oder in Streifen geschnitten eine gute Unterlage für Platten und eignen sich auch zum Auskleiden von Salatschüsseln oder Cocktailgläsern. Bleistiftdünne Streifen von Salatblättern kann man auch gut zum Verzieren über Speisen streuen oder auf Speisen legen. Wichtig ist in jedem Fall, daß Salatblätter erst im letzten Moment verwendet werden, damit sie frisch aussehen. Die gewaschenen und eventuell kleingeschnittenen Blätter in einen Plastikbeutel füllen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern.
Radieschen: Zum Verzieren eignen sich nur sehr frische, nicht zu große Exemplare. Sie sehen mit einem kleinen grünen Blätterbüschel auf der rustikalen Platte hübsch aus und schmecken gut. Wer Lust hat, kann das Grün auch entfernen und aus der roten Kugel Rosetten schneiden. Hierfür die Radieschen vom Wurzelende her in gleichmäßigen Abständen bis gut in die untere Mitte senkrecht einschneiden (eventuell kleine Scheibchen zwischen den Rosetten herausschneiden) und die eingeschnittenen Enden etwas auseinanderbiegen. Ebenso können Sie auch halbrunde Schnitte in Form von Rosenblättern anbringen oder die ganzen Kugeln streifenartig verzieren. Wenn Sie die eingeschnittenen Radieschen vor dem Servieren kurz in kaltes Wasser legen, saugen sie sich voll und zeigen die Verzierung besonders deutlich.
Salatgurke: Wenn Sie Salatgurken längs feinstreifig schälen, wechseln dunkelgrüne Streifen der Schale mit hellen Streifen des Fruchtfleisches ab; das sieht besonders hübsch aus. Die Gurke wird dann in Scheiben geschnitten und auf Broten oder am Rande von kalten Platten angerichtet. Die Gurkenscheiben selbst können Sie auch etwas dicker schneiden und belegen. Aus der ungeschälten Salatgurke kann man auch etwa 5 cm dicke Stücke schneiden und aus diesen Stücken einen Würfel auslösen, so daß links und rechts zwei runde Scheiben und unten eine Art Bank stehen bleiben. Die so zurechtgeschnittene Gurke können Sie mit Silberzwiebeln, mit Fleischsalat, mit Heringssalat oder mit Käsecreme füllen. Eine Salatgurke kann man aber auch längs vierteln, aushöhlen, in 5 cm lange Stücke schneiden und diese füllen.

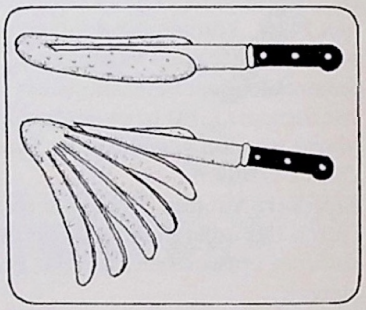


Belegte Gurkenscheiben ergeben erfrischende und dekorative Häppchen. Aus der ungeschälten Gurke kann man aber auch eine Art Bank schneiden und diese mit Salaten oder Creme füllen.

Tomaten: Als Scheiben, Achtel oder Hälften wirken sie auf jeder kalten Platte belebend und schmecken zu jedem herzhaften Imbiß, am besten mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Zwiebelwürfeln oder Schnittlauchröllchen bestreut oder mit gewürzter Mayonnaise verziert. Sie können ganze Tomaten auch mit senkrechten Schnitten versehen, in die Sie je eine dünne Scheibe frische grüne Salatgurke stecken. Vergessen Sie nicht, diesen sogenannten Gurkenigel zu würzen! Tomatenwürfel eignen sich gut zum Bestreuen von Salaten, Schnittchen, gekochten halbierten Eiern, Mayonnaise- oder Cremeverzierungen. Dafür die Tomaten häuten, die Kerne und das weiche Innere entfernen und das verbleibende Fleisch in gleichmäßig kleine Würfel schneiden.



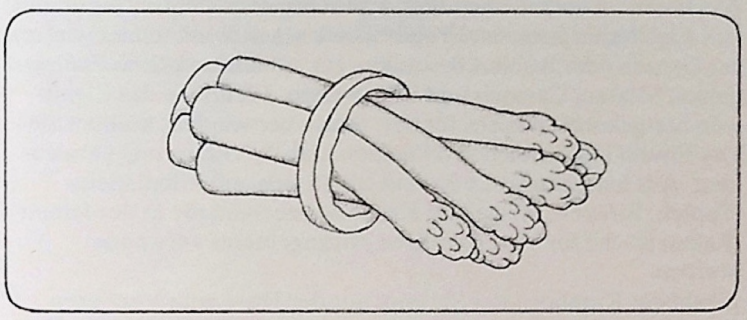
Zum Gurkenigel wird die Tomate, wenn Sie in senkrechte Einschnitte jeweils eine dünne Gurkenscheibe stecken. Tomate und die Gurkenscheiben würzen!



Für Gurkenfächer die Gurken längs zum Wurzelende hin dünn einschneiden, so daß der »Fächer« am Ende noch zusammenhält.

Paprikaschoten: Rote, grüne oder gelbe Schotenringe oder -streifen bilden eine würzig-frische Verzierung auf Wurst, kaltem Braten, Käse oder Quarkmischungen. Breitere Schotenspalten können Sie gefällig als Schiffchen mit Käse- oder Quarkcreme füllen. Ausgehöhlte Schoten sind als eßbare Schüsselchen zu verwenden, in denen Fleischsalat, Krabbensalat, Wurstsalat, Käsesalat oder Quarkcreme angerichtet werden. Ganze eingelegte Chilischoten eignen sich als Verzierungen für gefüllte Eier, belegte Brote, gespritzte Mayonnaise oder Käsecreme und für Salate.
Zwiebeln: Zwiebelwürfel sehen auf Tomatenscheiben, Gurkenscheiben oder Tatarbroten hübsch aus. Zwiebelringe verzieren größere Brote, Salate, Fischmarinaden oder Käse. Werden Zwiebelringe in edelsüßem Paprikapulver, in kleingeschnittenen Kräutern oder in grobgestoßenem Pfeffer gewendet, wirken sie farblich und geschmacklich stärker. Beim Anrichten von Tatar oder bei Fondues lassen sich Zwiebelringe auch als »Schüsselchen« für Gewürze verwenden.

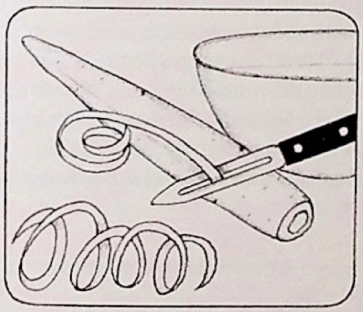
Spargelspitzen: Sie werden stets gegart, frisch gekocht oder aus der Dose, verwendet. Bedenken Sie jedoch stets, daß frisch gekochter Spargel geschmacklich den aus der Dose bei weitem übertrifft. Außerdem müssen zum Verzieren nicht immer weiße Spargelspitzen genommen werden, die grünen kann man ebensogut verwenden. Spargelspitzen eignen sich zum Verzieren von belegten Broten, Schnittchen, gefüllten Eiern, Salaten, Bratenplatten und für Portionsteller. Sie können wie grüne Bohnen auch in kleinen Bündeln angerichtet und mit einem Streifen von gegartem Lauch oder Tomaten zusammengehalten werden.

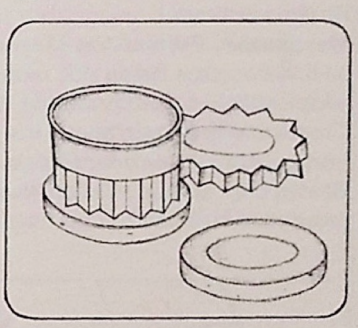


Spargelspitzen wirken als kleine Bündel hübsch als Garnitur. Die Spargelspitzen mit einem Streifen aus Tomate, Paprikaschote oder Lauch bündeln.

Porree: Die kräftig grünen Blattenden von Porree werden blanchiert und für Blütenarrangements in Streifen, Blättchen oder Stengelform geschnitten. Mit kleinen Streifen von blanchiertem Porree kann man auch Aspikgerichte und kleine Brötchen mit hellem Belag verzieren.

Möhren: Sie lassen sich roh und gegart zum Verzieren verwenden. Von der rohen Möhre schneidet man mit dem Sparschäler dünne Streifen ab, die sich zu Locken drehen. Man kann die rohe Möhre aber auch auf der Reibe raspeln und die Raspel ebenso wie die Locken über Salate oder Quarkcreme auf Mayonnaise oder Creme streuen, kleine Schnitten oder gefüllte Eier damit verzieren. Gegarte Möhren werden in Scheiben oder Streifen geschnitten – Scheiben nach Belieben noch mit einem Ausstecher mit gezacktem Rand ausstechen – und für Brote, gefüllte Eier, Aspikgerichte oder für Blütenarrangements verwendet.





Von der rohen, geschabten Möhre mit dem Sparschäler feine Locken abziehen und diese zum Verzieren verwenden. Gegarte Möhren in Scheiben schneiden und mit einem Ausstechförmchen Blüten aus den Scheiben ausstechen.

Knollensellerie: Eignet sich am besten gegart zum Verzieren. Die Knollen mit dem Buntmesser oder mit dem einfachen Messer in dünne Scheiben schneiden und kleine Stücke davon – eventuell ebenfalls mit dem Ausstecher mit gezacktem Rand ausstechen – auf Brote mit dunklem Belag geben.

Champignons: Kann man roh oder gegart als Verzierung verwenden. Große Pilze werden in Blätter geschnitten, kleinere halbiert, ganz kleine Köpfe kann man im Ganzen verwenden. Champignons passen gut auf Wurstbrote, Aufschnittplatten, zum Belegen von gefüllten Eiern oder zarten Cremes, zu Wild und Geflügel, zu Aspik und Salaten mit kräftigen Farben. Beim Verzieren mit Champignons sollten Sie darauf achten, daß sich die hellen Pilze gut vom Untergrund abheben.

Statt Champignons können Sie je nach Gericht auch kleine Pfifferlinge oder in Scheiben oder Würfel geschnittene andere Pilzarten verwenden, diese aber nur gegart.

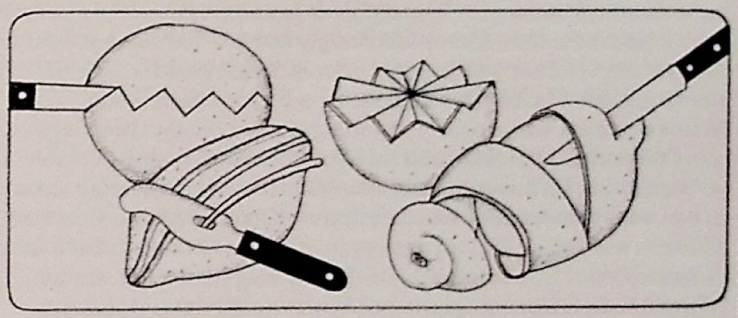
Trüffel: Sie werden in kleinen Dosen angeboten. Man verziert auch nur mit kleinen, sehr dünnen Trüffelscheiben oder -streifen, da dieser edle Pilz äußerst teuer ist. Eine Trüffelverzierung paßt vorwiegend zu sehr zarten Substanzen von mildem Geschmack wie gefüllten Eiern, Schnittchen oder Canapés mit Parfait oder Pastetenmasse, feinen Aspikgerichten, Mousse, gespritzten salzigen Cremes oder Mayonnaisemischungen, Fischspezialitäten, Kalbfleisch oder Geflügel.

Melone: Paßt in Kugeln ausgestochen, in Scheiben oder kleine Spalten geschnitten als Verzierung zu allem, wozu auch Beeren oder Ananas verwendet werden.

Avocado: Kann in Kugeln ausgestochen, in kleine Spalten oder Scheiben geschnitten wie Melone verwendet werden, paßt aber besonders gut zu allen Gerichten mit Krabben oder Shrimps.

Weintrauben: Sie passen gut als Verzierung für Käse, zarten Schinken, Wild, dunkles Geflügel, Häppchen mit feiner salziger Creme, Parfait- oder Kalbfleischbelag. Je nach Farbton des Untergrundes verwendet man helle oder dunkle Trauben. In jedem Fall sollten die Trauben abgezogen, halbiert und entkernt werden.

Ananas: Ananasscheiben, -streifen oder -würfel passen überall da, wo auch Beeren oder anderes Obst zum Verzieren verwendet werden. Wichtig ist, daß die helle Ananas möglichst auf dunklerem Untergrund zur Geltung kommt. Außerdem sollten Sie frische Ananas den Dosenfrüchten vorziehen.



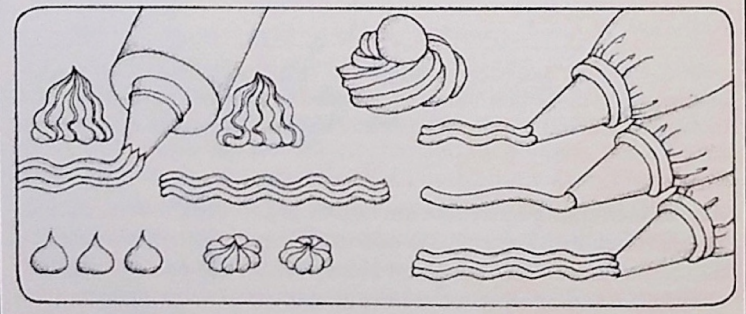
Zitrusfrüchte kann man mit etwas Übung durch Einschneiden mit schräggehaltener Klinge so halbieren, daß zwei gezackte Hälften entstehen. Die Hälften dann aushöhlen und als Servierschälchen verwenden. – Für runde Zitrusscheiben mit der Schale die Schale zuvor mit einem Spezialmesser einkerben. – Für Spiralen aus Zitrusschalen, die Früchte sehr dünn schälen.

Zitrusfrüchte: Die bekanntesten sind Zitronen, Orangen, Grapefruits und Limetten. In der Kalten Küche werden Zitronen oder Limetten in Scheiben oder Spalten geschnitten zu Austern, Lachs, Kaviar, kaltem Fisch, zu Salaten, Cocktails und Drinks serviert. Für Salate, Cocktails und Drinks können statt der säuerlichen Zitronen und Limetten auch Orangen oder Grapefruits verwendet werden.

Bleibt die Schale an der Frucht oder wird sie in feinen Streifen (als Julienne) verwendet, müssen die Früchte erst heiß abgewaschen und abgetrocknet werden. Beim Einkauf immer darauf achten, daß die Früchte nicht gespritzt sind.

Runde Scheiben mit der Schale sehen besonders attraktiv aus,

wenn man die Schale vorher mit einem besonderen Schälmesser längs einschneidet, so daß helle und dunkle Streifen wechseln. Die Scheiben nach Belieben bis zur Mitte einschneiden und an die Portionsgläser oder -schälchen stecken. Oder die eingeschnittenen Scheiben zu Spiralen drehen, eventuell in der Spiralenform mit Spießchen feststecken und so als Verzierung verwenden.
Grapefruit-, Orangen- oder Zitronenhälften mit gezacktem Rand ergeben ausgehöhlt hübsche Portionsschälchen für Salate oder Desserts. Den Zackenrand können Sie nach dem Aushöhlen der Fruchthälften mit dem Messer schneiden. Mit etwas Übung und Geduld können die Früchte auch folgendermaßen geteilt werden: Mit einem scharfen kurzen Küchenmesser mit schräggestellter Klinge bis zur Mitte hin in die Frucht schneiden, so daß ein Schnitt am anderen liegt und sich rundherum ein Zickzackmuster ergibt. Die Frucht läßt sich dann in der Zickzacklinie halbieren und aushöhlen.
Nüsse: Kleinere Nüsse können Sie im Ganzen auf Creme- oder Mayonnaiserosetten setzen, Walnußkerne müssen halbiert werden. Haselnüsse können in Scheibchen, Mandeln in Stifte geschnitten werden. Alle Nüsse wirken auch grob- oder feingehackt oder gerieben gut als Verzierung. Bei Mandeln muß man entscheiden, ob die Kerne vor dem Zerkleinern abgezogen werden sollen oder ob die dunkle Haut über dem weißen Kern dekorativ aussieht.
Pistazien werden wegen ihrer grünen Farbe gern zum Verzieren verwendet.
Kokosraspeln heben sich gut von dunklerem Untergrund ab.
Verzierungen aus Nüssen passen gut zu Salaten, Cocktails, Käsewürfeln, feinen Schnittchen, Canapés und Häppchen.
Oliven: Grüne oder schwarze Oliven passen auf jede kalte Platte und geben einen ganz besonderen geschmacklichen Akzent. Rotgefüllte grüne Oliven sehen in Scheiben geschnitten sehr dekorativ aus und verzieren Wurstbrote, kaltes Geflügel, kalten Braten oder Eischeiben. Dunkle Oliven werden im Ganzen auf Platten zu kräftig schmeckender Wurst oder Braten gelegt.
Gewürzgurken: Sehr kleine Gewürzgurken wie Cornichons oder Delikateßgürkchen werden entweder in Scheiben oder als Gurkenfächer als Verzierungen für belegte Brote, Braten- oder Wurstscheiben verwendet. Für Gurkenfächer die Gurken längs zum Wurzelende hin dünn fächrig aufschneiden, so daß der »Fächer« am Ende noch zusammenhält. Den Gurkenfächer dann etwas auseinanderziehen und auflegen. Kleine Gürkchen auch im Ganzen auf kalten Platten anrichten, größere Gurken müssen in Scheiben oder Streifen geschnitten oder längs geviertelt werden.
Wurst: Jede Aufschnittplatte mit Wurst sieht interessanter aus, wenn einige Wurstscheiben zu Tütchen oder Röllchen geformt auf der Platte liegen; die Wursttütchen oder -röllchen können, müssen aber nicht gefüllt werden. Auch für kleine Schnittchen eignet sich als dekorativer Abschluß ein Wursttütchen oder Wurströllchen. Außerdem kann man Wurstscheiben in feine Streifen (Julienne) schneiden und damit einen Salat, kleine Schnitten oder belegte Brote verzieren.
Schinken: wie Wurst verarbeiten.
Gelee: Hier ist von herben Gelees die Rede; die Rezepte finden Sie auf Seite 47f. Man überzieht Häppchen, Tranchen, kalten Fisch und kalten Braten mit Gelee wegen des appetitlichen Aussehens, wegen der Frischhaltung und des besonderen Geschmacks. Kleingewürfeltes Gelee, auf einer einfachen Aufschnittplatte arrangiert, verleiht einer kalten Mahlzeit eine festliche Note und trägt zugleich zur geschmacklichen Abrundung bei. Für besondere Anlässe werden oft unter der Geleeschicht noch zarte Blütendekors angebracht. Dafür schneiden Sie Blüten aus Eiweiß, Tomate, roter oder gelber Paprikaschote und Blätter und Stiele von Kräutern oder aus blanchiertem Porree und legen daraus mit Geduld und etwas Übung beliebige Verzierungen. Wenn Sie sich in dieser Kunst versuchen möchten, achten Sie darauf, daß die Formen einfach und leicht als Blüte oder Muster zu erkennen sind und daß das kalte Gericht nicht völlig unter dem Dekor verschwindet.
Eier: Hartgekochte Eier eignen sich in Form von Achteln, Scheiben oder Würfelchen zum Verzieren von Wurstbroten, kaltem Braten, Lachsscheiben und Salaten sowie zum Belegen von kalten Platten. Je kleiner die Eier sind, desto besser eignen sie sich zum Verzieren, denn Scheiben und Achtel brechen nicht so leicht und das Eigelb sitzt fester im Eiweiß. Die kleinen Wachteleier wirken im Ganzen oder halbiert besonders gut auf feinen kalten Platten, feinen Salaten, Canapés und Schnittchen. Wenn Sie das Eigelb von hartgekochten Eiern für eine Sauce verwenden, können Sie das Eiweiß in Würfelchen schneiden und als Verzierung verwenden. Aus hartgekochtem Eiweiß lassen sich außerdem kleine Tupfen, Streifen, Ringe und Kreise ausstechen, die in der feinen Kalten Küche für blütenähnliche Arrangements verwendet werden.
Krabben: Krabben oder Shrimps aus der Dose zum Verzieren kurz kalt abbrausen und abtropfen lassen. Tiefgefrorene Krabben oder Shrimps auftauen lassen. Sie passen gut zum Verzieren von zartem kaltem Fisch, von Eiern, Quark, Frischkäse, gespritzter Creme oder Mayonnaisemischungen.
Kaviar: Zum Verzieren kommt in erster Linie deutscher Kaviar (Garnierkaviar) in Frage. Er hebt sich gut von Eischeiben, Kalbsleberwurst, Hirnwurst, Mayonnaise- oder Sahnetupfen ab. Er paßt auf hartgekochte, halbierte Eier, auf kleine getoastete Weißbrotscheiben, auf gewürzten Quark oder gekochten Fisch. Farblich und geschmacklich beeindruckt der rote Keta-Kaviar allerdings weit mehr als der schwarze Garnierkaviar.
Sardellenfilets: Sardellen- oder Anchovisfilets passen gerollt oder in Streifen geschnitten auf Eibrote oder zu hartgekochten Eiern, auf Tatar, Quark, Butter oder Kräuterbutter.
Käse: Wie hübsch Käsewürfel, besteckt mit Obst, Nüssen, Oliven, kleinen Gürkchen, Silberzwiebeln, Sardellenröllchen oder kleingeschnittenen Mixed Pickles, aussehen, wissen Sie schon aus dem Bildteil des Buches. Käse läßt sich aber auch in feinen Streifen (Julienne) als Verzierung auf Salaten, Cocktails und belegten Broten verwenden.
Mayonnaise, Creme: Aus Mayonnaise, Mayonnaisemischungen oder Käsecreme lassen sich reizvolle Verzierungen spritzen. Je nach Größe des gewünschten Dekors füllt man Mayonnaise oder Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Stern- oder Lochtülle und bringt zarte Tupfen oder Girlanden auf Schnittchen, Häppchen, Broten oder anderen Teilen an. Rosetten werden meist noch mit passenden farbigen Verzierungen belegt.



Cremes und Mayonnaise lassen sich mit dem Spritzbeutel und einer Lochtülle in Streifen und Tupfen spritzen, mit der Sterntülle in Girlanden, Rosetten, Hauben oder Figuren.

Gewürze: Pfeffer ist am wirkungsvollsten grobgemahlen, grüner Pfeffer aus dem Glas gehackt oder im Ganzen, rosa Pfefferkörner im Ganzen. Je nach Geschmack und Farbe des Gerichts können Sie auch Paprikapulver, Currypulver, Kümmel, Dillsamen oder zerstoßenen Rosmarin verwenden. Beim Verzieren mit Gewürzen müssen Sie allerdings darauf achten, daß Sie der Wirkung wegen nicht zuviel von einem Gewürz verwenden und dadurch das Gericht ungenießbar machen.
Kapern: Sie heben sich gut von allen hellen Farben ab, eignen sich also zum Verzieren von Eischeiben, heller Wurst, Frischkäse, Mayonnaise- und Sahnetupfen. Große Kapern sollten Sie etwas klein schneiden. Kapern eignen sich am besten zu allen mild schmeckenden Substanzen.

Selbst einfrieren

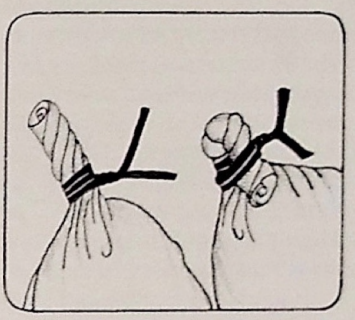
Einfrieren ist die beste Methode, Nahrungsmittel zu konservieren. Die Qualität wird dabei kaum beeinträchtigt. Außerdem ist der Arbeitsaufwand meist geringer als bei anderen Konservierungsmethoden. Das Gefriergerät sollte aber mit Überlegung gefüllt werden. Frieren Sie nur ein, was gerade preiswert und in guter Qualität angeboten wird. Nützen Sie auch die Gelegenheit, sehr preisgünstig größere Mengen einer Lebensmittelart einzukaufen. Ebenso können Sie als Besitzer eines Gefriergerätes auch »auf Vorrat« arbeiten. Manche Gerichte erfordern eine lange Vorbereitungszeit, wie zum Beispiel Obst und Gemüse. Diese können Sie fertig geputzt, gewaschen und oft schon zerkleinert einfrieren. Am Tag, an dem das Gefriergut verarbeitet und serviert werden soll, fallen diese Arbeitsgänge dann fort. Wenn Sie Gäste erwarten, gibt es viel zu erledigen und die Zeit ist knapp. Wenn Sie einige Speisen an weniger turbulenten Tagen zubereitet und eingefroren haben, bedeutet das eine große Erleichterung. Für die Kalte Küche, vor allem wenn es gilt, viele Gäste zu bewirten, ist das Gefriergerät von großem Nutzen. Damit Lebensmittel und fertige oder halbfertige Gerichte während der Tiefkühlzeit keine Wertminderung erfahren oder gar verderben, sollten Sie einige wenige Regeln unbedingt beachten.

Die richtige Temperatur

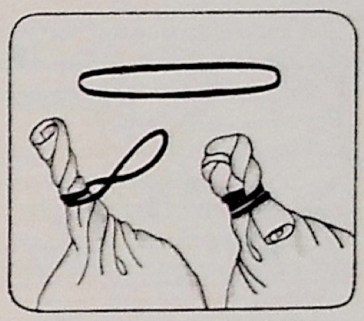
- Nur in einem Gerät, das Temperaturen von −24° bis −35° erreicht, können Sie selber Nahrungsmittel einfrieren. Diese extrem niedrigen Einfriertemperaturen bewirken, daß das Gefriergut sich nicht oder nur wenig in seiner Konsistenz verändert und daß alle Geschmacks- und Nährstoffe erhalten bleiben. Nach dem totalen Durchfrieren genügt eine Lagertemperatur von −18°. Im 3-Sterne-Fach des Kühlschranks, in dem nur eine Temperatur bis zu −18° erreicht wird, kann also nichts eingefroren werden. Es dient lediglich zum Lagern bereits tiefgefrorener Produkte.
- Für Gefrierschrank- und -truhe gilt das gleiche: Je kleiner die Portionen sind, desto rascher sind sie bis in den Kern durchgefroren und desto besser bleibt ihre Qualität erhalten.

Sorgfältiges Verpacken

- Alles, was eingefroren werden soll, muß möglichst luftdicht verpackt werden, um Geruchs- und Geschmacksübertragungen sowie ein Austrocknen zu verhindern. Die Industrie hat spezielles Verpackungsmaterial entwickelt, das luftdicht, hitze- und kältebeständig, geschmack- und geruchlos, sowie fett- und säureresistent ist: Plastikbeutel und -schläuche von 0,05 bis 0,1 mm Stärke, extra starke Alufolie (mit dem Vermerk »Zum Einfrieren geeignet«), Aluformen und verschließbare Plastikdosen in verschiedenen Größen.
- Mit welchem Material Sie auch arbeiten, achten Sie darauf, daß in der verschlossenen Packung möglichst wenig Luft zurückgeblieben ist, daß das Material das Gefriergut möglichst eng umschließt und wirklich fest verschlossen ist. Es gibt spezielle Geräte, mit denen man aus gefüllten Beuteln die Luft absaugen kann. Formen Sie, wenn es geht, eckige Päckchen; sie lassen sich platzsparend stapeln.
- Kunststoffdosen dürfen nur bis 3 cm unter dem Rand gefüllt werden. Schließen die Deckel nicht einwandfrei, kleben Sie sie rundherum mit Tesakrepp zu.
- Plastikbeutel und -schläuche nur so weit füllen, daß sich die Enden zusammendrehen und zum Verschließen umbiegen lassen.



Plastikbeutel und Schläuche nur so weit füllen, daß sich die Enden noch zusammendrehen und zum Verschließen umbiegen lassen.

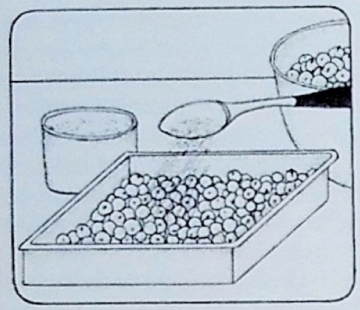


Die umgebogenen und gedrehten Enden von Beuteln oder Schläuchen mit Gummiringen oder Verschlußstreifen gut befestigen.

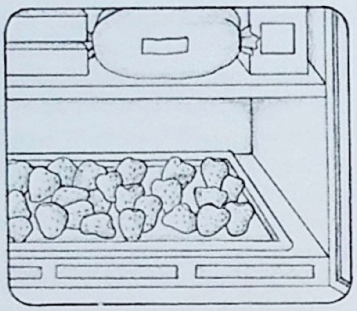
- Alufolie gut andrücken, die Ränder doppelt umknicken und fest zusammendrücken. Alufolie nur einmal zum Einfrieren verwenden. Sie kann nach dem ersten Gebrauch haarfeine Risse bekommen haben.

Richtig vorbereiten und einfrieren

- Druckempfindliche Nahrungsmittel wie verschiedene Obstsorten, die lose verpackt werden sollen, müssen einzeln auf einer Platte nebeneinanderliegend vorgefroren werden. Wenn sie fest sind, füllen Sie sie in Beutel oder Dosen und frieren sie wie anderes Gefriergut ein – auf diese Art lassen sich sogar aus Sahne oder Buttercreme gespritzte Verzierungen einfrieren: Die gewünschten Muster auf ein Brett spritzen, etwa 1 Stunde vorfrieren und dann hartgefroren in einer gut schließenden Dose einfrieren. Die Formen noch gefroren auf Kuchen, Torten oder Desserts legen. Sie tauen in wenigen Minuten auf.
- Beerenobst, das nicht als Tortenbelag gedacht ist, in Kunststoffdosen einfrieren, dabei schichtweise mit Zucker bestreuen. Einige Beerenrispen oder Beeren mit Blättchen gesondert in Alufolie einfrieren und später zum Garnieren verwenden.
- Jus, entfetteter Bratensaft, der in der Kalten Küche vor allem zum Garnieren von Aufschnittplatten und kaltem Braten dient,

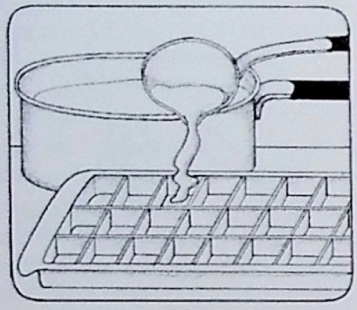


Obst, das nicht in Zuckerlösung als Kompott eingefroren wird, vor dem Verpacken mit Zucker bestreuen.

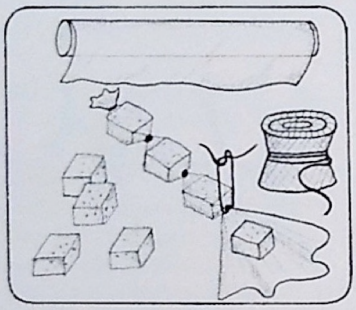


Obst, das später als Kuchenbelag verwendet werden soll, einzeln auf einer Platte nebeneinanderliegend vorfrieren und erst verpacken, wenn alle Teile hartgefroren sind.

und extraktmäßig eingekochte, entfettete Brühe aus Fleisch, Fisch oder Gemüse in der Eiswürfelschale vorfrieren. Wenn die Flüssigkeit hart geworden ist, die Schale kurz in kaltes Wasser tauchen und stürzen. Die gefrorenen Würfel dann einzeln in Schlauchfolie verpacken. Den Strang dabei hinter jedem Würfel zubinden und das Paket endgültig einfrieren. Bei Bedarf beliebig viele Würfel abschneiden.

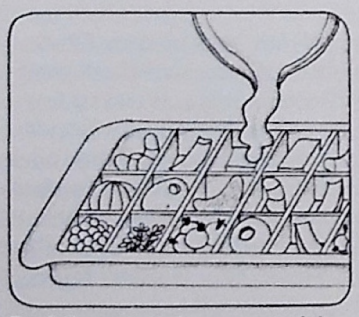


Extrakt aus Fleisch-, Fisch-, Geflügel-, Gemüse- oder Wildbrühe in der Eiswürfelschale vorfrieren lassen.

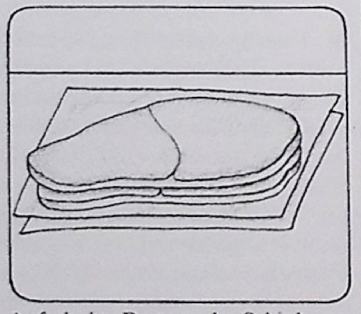


Die gefrorenen Würfel dann stürzen und einzeln in Schlauchfolie verpacken.

● Originelle Garnierungen für Mixgetränke kann man ebenfalls im Eiswürfelbehälter vorfrieren: Die Schale zu einem Drittel mit Wasser füllen und gefrieren lassen. Auf die Eisschicht dann in jedes Würfelfach eine Olive, eine Kirsche, ein paar kleine Beeren, ein Kräuterzweiglein, eine Krabbe oder eine Mandarinenspalte legen. Mit Wasser auffüllen und gefrieren lassen. Verpackt werden die Eiswürfel wie gefrorene Brühe in Schlauchfolie.



Für Mixgetränke kann man originelle Garnierungen im Eiswürfel einfrieren und vorrätig halten.

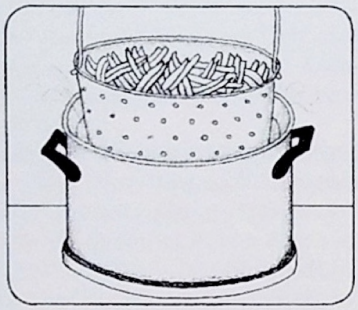


Aufschnitt, Braten oder Schinken in Scheiben in flachen Paketen mit je einem Stück Klarsichtfolie dazwischen einfrieren, dann lassen sich die Scheiben noch gefroren von einander trennen und tauen rascher auf.

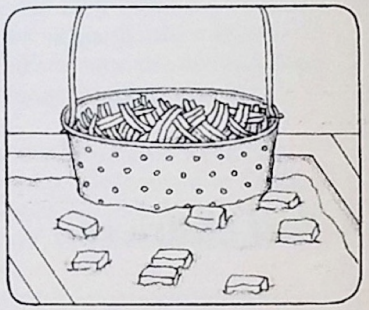
● Rohe Fleischscheiben, aber auch Aufschnitt, wie Roastbeef, kalter Schweinebraten, fettarme Wurstsorten und Schinken, werden am besten in kleinen, flachen Paketen in Alufolie eingefroren. Wichtig dabei ist, daß zwischen die einzelnen Scheiben jeweils ein Stück Klarsichtfolie gelegt wird, damit diese sich noch gefroren voneinander trennen lassen.

● Gemüse ist in der Kalten Küche auch Bestandteil von Salat. Es wird geputzt, gewaschen und für diesen Zweck gewürfelt oder gestiftelt. Die meisten Gemüse müssen vor dem Einfrieren blanchiert werden, weil sie sonst während des Lagerns einen Qualitätsverlust erfahren würden.

Blanchiert wird so: Jeweils 500 g kochfertig vorbereitetes Gemüse in einem Drahtkorb in 5 l kochendes Wasser tauchen und je nach Gemüseart 2 bis 8 Minuten, vom Zeitpunkt des Wiederaufkochens des Wassers gerechnet, blanchieren. Nach dem Blanchieren den Korb mit dem Gemüse sofort in eine große Schüssel oder das Spülbecken mit Eiswürfelwasser tauchen und darin abkühlen lassen. Das dauert etwa so lange wie das Blanchieren. Das abgekühlte Gemüse auf Küchentüchern abtropfen lassen, vorfrieren oder auch gleich verpacken und einfrieren.



Vorbereitetes Gemüse vor dem Einfrieren blanchieren: Das Gemüse in einem Drahtkorb in kochendes Wasser tauchen und 2–8 Minuten darin belassen.

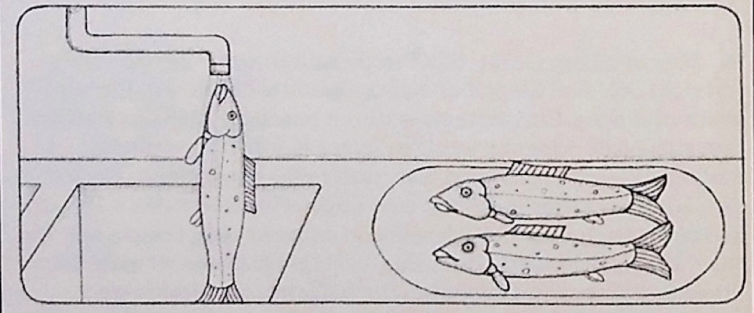


Das blanchierte Gemüse dann sofort in reichlich viel Eiswürfelwasser tauchen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

● Für Salate aus gekochtem Gemüse kann das Gemüse schon vor dem Einfrieren gegart werden. Das gegarte Gemüse mit etwas Kochwasser, Essig, Salz und 1 Prise Zucker mischen und in Gefrierdosen oder -beuteln einfrieren.

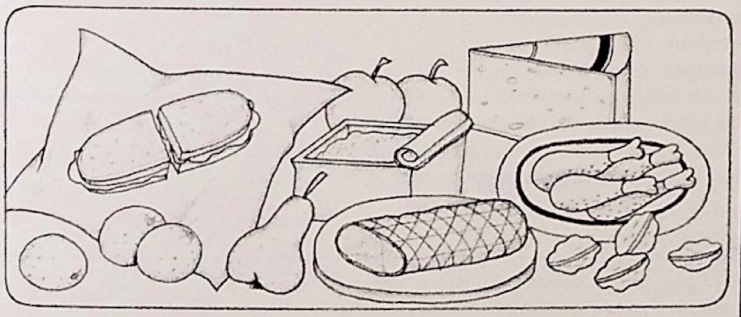
● Gekochte Eier eignen sich nicht zum Einfrieren. Rohe Eier dürfen nicht in der Schale eingefroren werden, weil diese platzen würden. Jeweils 4 bis 5 Eigelbe mit 1 Messerspitze Salz verquirlen. Eiweiße ohne Salzzugabe leicht verquirlen und ebenso einfrieren. Eiweiße lassen sich nach dem Auftauen gut zu Schnee schlagen.

● Fische, Schal- und Krustentiere nur einfrieren, wenn man sicher ist, daß sie fangfrisch sind.



Fische nach dem Vorfrieren glacieren: Unter kaltes Wasser halten oder in Eiswürfelwasser tauchen. Die Fische sind dann mit einem Eisfilm überzogen.

● Fische stets küchenfertig einfrieren: ausgenommen – nötigenfalls geschuppt – und innen und außen gewaschen, große Fische über 1 kg Gewicht in Portionsstücke geteilt.
● Ganze Fische als zusätzlichen Schutz vor dem Austrocknen vor dem Einfrieren glacieren: Den küchenfertig vorbereiteten Fisch oder die Fische unverpackt nebeneinander auf eine große Platte legen, so daß sie sich nicht berühren, und im Vorgefrierfach vorfrieren. Die gefrorenen Fische mit sehr kaltem Wasser unter leichtem Strahl abbrausen, noch besser in Eiswürfelwasser tauchen, so daß sich ein Eisfilm um die Fische bildet. Für fette Fische 5 g Ascorbinsäure pro 1 l Eiswürfelwasser zufügen. Die Fische dann einzeln verpacken, beschriften und völlig einfrieren.
● Fische und Meerestiere besonders sorgfältig verpacken: Doppelt gefaltete extra starke Alufolie ist schmiegsam genug, um alle Hohlräume auszufüllen. Folienränder mehrmals umschlagen, Kanten gut zudrücken. Bei Kunststoffbeuteln und Schlauchfolie die Luft absaugen, Packung verschweißen oder gut zukleben beziehungsweise zubinden.
● Brot und Brötchen lassen sich problemlos einfrieren. Sie schmecken nach dem Auftauen und Aufbacken im Ofen wie frisch gebacken. Brot und Brötchen werden noch lauwarm in Alufolie oder Gefrierbeutel verpackt; so bewahren sie ihren frischen Geschmack. Tiefgefrorenes Gebäck trocknet nach dem Auftauen rascher aus als frisches, deshalb am besten für den Hausgebrauch Brot in Scheiben einfrieren. Dabei zwischen die einzelnen Scheiben Klarsichtfolie legen.
● Selbst Schnittchen und Canapés lassen sich einfrieren, so daß sie am Tage ihrer Verwendung nur noch aufgetaut und garniert zu werden brauchen. Allerdings kommen hierfür nicht alle Wurst-, Schinken- und Käsesorten in Frage. Aus den Tabellen am Ende dieses Kapitels können Sie ersehen, welche Arten von Brot und Aufschnitt geeignet sind. In jedem Fall das Brot vor dem Belegen mit Butter oder Margarine bestreichen. Die Schnittchen vorfrieren und nach Belag getrennt, locker aufeinandergelegt am besten in Gefrierdosen einfrieren.
● Ebenso können Sie Schulbrote für 1 Woche im voraus einfrieren. Als Belag ist alles außer Salat, Radieschen und Rettich, Gurke, Tomate, Eiern und Hüttenkäse geeignet. Als Unterlage keine Mayonnaise verwenden.
Die Schulbrote wie gewohnt belegen, zusammenklappen, in Alufolie packen und einfrieren.



Kinder können sich ihre Schulbrote selbst für die ganze Woche mit ihren Lieblingsdingen belegen und einfrieren. Die verpackten Brote morgens aus dem Gerät nehmen; bis zur Schulpause sind sie aufgetaut!

Richtig auftauen

● Alles, was bereits gegart ist und kalt oder roh gegessen wird, wie Brot, Beeren, Kuchen, Wurst, Käse, Butter, große Braten, muß vor dem Verzehr völlig auftauen; ausgepackt und zugedeckt im Kühlschrank oder rascher bei Zimmertemperatur. Für empfindliches Gut ist allerdings das Auftauen im Kühlschrank vorzuziehen. Muß es besonders rasch gehen, das Gefriergut gut verpackt unter schwach fließendes, kaltes Wasser legen, niemals unter warmes Wasser, sonst würde das Gefriergut austrocknen. Außerdem muß völlig auftauen, was vor dem Erwärmen oder Garen geteilt werden soll, aber als Block eingefroren wurde.
● Gefrorenes Gut dürfen Sie im Backofen, im Grill, im geschlossenen Topf, im Schnellkochtopf oder im Mikrowellenherd auftauen.
Wichtig: Was einmal angetaut oder aufgetaut ist, müssen Sie sofort verwenden; es darf nicht erneut eingefroren werden. Ausnahme: Fertiggerichte, die aus vorher tiefgefrorenen Nahrungsmitteln bereitet wurden.

Was wird eingefroren?

● Alle saisonbedingten Früchte, die man für besondere Gerichte benötigt; verderbliche Lebensmittel, die nur in großen Mengen angeboten werden; Vorräte, die unabhängig vom Einkaufen machen; fertige Gerichte mit langen Garzeiten oder langwieriger Zubereitung. Grundsätzlich können Sie selbst einfrieren, was auch von der Industrie eingefroren wird. Orientieren Sie sich an der Händlertruhe.
● Absolut nicht zum Einfrieren eignen sich gekochte oder pochierte Eier, Blattsalate, Radieschen und Rettiche, rohe Kartoffeln, rohe Zwiebeln, Mayonnaise, Joghurt, Hüttenkäse, roher Biskuitteig und Gelatinespeisen.
● Zum Einfrieren bestimmte Gerichte niemals zu lange garen. Etwa zwei Drittel der sonst üblichen Garzeit genügen.
● Verwenden Sie zum Einfrieren stets wenig Fett und nur Markenmargarine, Markenöl und Butter.
● Speck immer sparsam verwenden; für Gerichte mit Speck kürzere Lagerdauer beachten.
● Sahne, saure Sahne, Mayonnaise, frische Kräuter, Eigelb zum Legieren, Eischnee zum Lockern, Speisestärke- oder Mehlbindungen, Wein und Essig dem Gericht möglichst immer erst nach dem Auftauen zugeben.
● Zwiebel, Knoblauch, Bohnenkraut, Majoran, Muskatnuß, Paprikapulver, Pfeffer, Senf, Vanille, Salz und Selleriesalz immer sparsam an zum Einfrieren bestimmte Gerichte geben, weil der Geschmack durch die Gefrierlagerung intensiver wird und sich unangenehm verändern kann.
● Ohne geschmackliche Veränderung bleiben Ingwer, Kapern, Kümmel, Meerrettich, Nelken, Zimt und Zitronenschale.
● Faustregel für die Lagerdauer: Fettarme Gerichte aus Gemüse und Fleisch, die nicht mit Sahne, Eilegierung oder Mehlbindung eingefroren wurden, bis zu 6 Monaten.
Fetthaltige Gerichte, beispielsweise aus Schweine- oder Hammelfleisch, nicht länger als 2 Monate.
Alle Gerichte aus empfindlichen Lebensmitteln wie beispielsweise Hackfleisch oder fetter Fisch nicht länger als 4 Wochen.

Die folgenden Tabellen geben Ihnen auf einen Blick Auskunft darüber, was Sie speziell im Hinblick auf die Kalte Küche einfrieren können und wie diese Nahrungsmittel weiterverarbeitet werden.

Gefriergut	geeignet	haltbar Monate	beim Einfrieren beachten	Ratschläge zum Wiederverwenden	Auftauzeit in Std./kg Raum + 20°	Kühlschrank + 4°
Fleischwaren in der Gefriertruhe						
Hackfleisch und Tatar	sehr gut	3	roh sofort nach dem Einkauf einfrieren, möglichst flache Päckchen formen, bis zu 250 g Gewicht; in Planfolie verpacken	unverpackt, zugedeckt auftauen; wie frisch verwenden	–	10–15
Hackfleisch gegart	gut	3	Hackbraten nicht mit gekochten Eiern füllen, in Scheiben einfrieren, zwischen die einzelnen Scheiben Klarsichtfolie legen; in Portionen bis höchstens 500 g Gewicht in doppelte Alufolie verpacken; Frikadellen einzeln in Alufolie verpacken; Fleischbällchen vorfrieren und in Gefrierbeutel verpacken.	verpackt auftauen; Hackbraten kalt als Aufschnitt verwenden; Fleischbällchen heiß oder kalt auf Spießchen stecken und als Partysnacks servieren, zum Erhitzen gefroren in einer Pfanne in heißem Öl braten	1–2	–
Zunge	gut	3	gegart in Scheiben geschnitten in Alufolie verpacken, zwischen die einzelnen Scheiben Klarsichtfolie legen	verpackt auftauen; für Aufschnittplatten weiterverwenden oder Scheiben zu Tütchen drehen und mit einer Creme füllen	3	7
Wurst	gut	3	mild gewürzte, fettarme Sorten einfrieren; Wurst im Stück und ganze Würste in Alufolie verpakken; Wurstscheiben durch Klarsichtfolie trennen, in flachen Paketen in Alufolie verpacken	verpackt auftauen lassen, Wurst in Scheiben nach Belieben noch gefroren auf einer Platte arrangieren, garnieren und mit Klarsichtfolie überzogen auftauen lassen	1–8 je nach Größe	3–15 je nach Größe
Schinken roh	gut	3	in kleinen Stücken in flachen Paketen in Alufolie verpacken; zwischen die einzelnen Scheiben Klarsichtfolie legen	verpackt auftauen lassen, wie frisch verwenden	3	6
Fische, Schal- und Krustentiere in der Gefriertruhe						
Austern	gut	2	aus der Schale lösen, in Mineralwasser mit etwas Zitronensaft und dem natürlichen Meerwasser aus den Austernschalen mit Flüssigkeit bedeckt in Gefrierdosen verpacken	verpackt auftauen lassen und wie frisch verwenden	–	8
Fische geräuchert	sehr gut	3	ohne besondere Vorbereitung einfrieren; in Alufolie in flachen Päckchen verpacken; einzelne Stücke durch Klarsichtfolie trennen	verpackt auftauen lassen, für Salat verwenden, mariniert auf einer Platte anrichten oder zu einer Terrine verarbeiten	3	8
Garnelen (Krabben)	gut	2	entweder gegart, ausgehülst, abgekühlt und vorgefroren oder roh in der Schale mit Wasser (1 g Ascorbinsäure auf 1 l Wasser) als Block einfrieren; vorgefrorene und rohe Garnelen in Gefrierdosen oder Gefrierbeuteln luftdicht verschließen	rohe Garnelen im Block 5 Minuten in siedendem Wasser garen; gekochte Garnelen verpackt auftauen lassen	4	12
Hummer	sehr gut	2	ohne Salz kochen, im Sud erkalten lassen, Hummerfleisch auslösen; in Alufolie oder Gefrierdosen verpacken, luftdicht verschließen	verpackt auftauen lassen und weiterverarbeiten	6	15

Gefriergut	geeignet	haltbar Monate	beim Einfrieren beachten	Ratschläge zum Wiederverwenden	Auftauzeit in Std./kg Raum + 20°/Kühlschrank + 4°	
Krebse	sehr gut	2	wie Hummer			
Lachs	gut	1	wie geräucherter Fisch			
Langusten	gut	2	wie Hummer			
Shrimps	sehr gut	3	wie Garnelen			

Molkereiprodukte in der Gefriertruhe

Süßrahmbutter	sehr gut	8	Butter in Originalverpackung lassen und zusätzlich in doppelte, extra starke Alufolie verpacken	verpackt auftauen lassen, wie frisch verwenden, bald verbrauchen	6	12
Sauerrahmbutter	möglich	8	wie Süßrahmbutter	befriedigt nach dem Auftauen nicht mehr ganz	6	12
Hartkäse	sehr gut	3	nur gerieben in Gefrierbeutel verpacken, luftdicht verschließen	aus der Verpackung nehmen und zugedeckt auftauen lassen; vor dem Verwenden einige Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen	6	8–10
Schnittkäse	gut	3	möglichst fette Sorten wählen, in dünnen Scheiben einfrieren; in in doppelt gefaltete extra starke Alufolie verpacken; angemachten schen die einzelnen Scheiben legen; Folie gut zusammendrücken	wie Hartkäse	6	8–10
Weichkäse	gut	6	in der Originalverpackung lassen, zusätzlich in doppelt gefaltete extra starke Alufolie verpacken	wie Hartkäse	6	8–10
Margarine	gut	5	wie Butter		6	12
Quark	sehr gut	5	unangemacht, als Süßspeise und als Kräuterquark mild gewürzt im Originalbehälter lassen, zusätzlich in doppelt gefaltete extra starke Alufolie verpacken; angemachten Quark in Gefrierdosen bis 3 cm unter dem Rand gefüllt verpacken; Dose gut verschließen	je nach Menge einige Stunden auftauen lassen, vor dem Anrichten noch einmal gut durchrühren; wie frisch verwenden	5	–
Sahne	sehr gut	3	ungeschlagen oder geschlagen, jedoch stets leicht gesüßt, in kleine Behälter verpacken; Deckel gut verschließen, Ränder verkleben	in der Verpackung bei 20° oder unter fließendem Wasser auftauen lassen; wie frisch verwenden; ungeschlagene Sahne jedoch nicht mehr als Kaffeesahne verwenden	3	–

Gebäck und Teigwaren in der Gefriertruhe

Blätterteig 250 g Mehl	sehr gut	8	dünn ausgerollten Teig in Lagen zu rechteckigen Päckchen formen; Klarsichtfolie zwischen die einzelnen Lagen geben; in Alufolie verpacken, die Ränder festdrücken	auftauen lassen, ausrollen, formen und bei 200° backen	2	–

Gefriergut	geeignet	haltbar Monate	beim Einfrieren beachten	Ratschläge zum Wiederverwenden	Auftauzeit Std. je Stück Raum + 20°	Kühlschrank + 4°
Blätterteiggebäck	sehr gut	5	empfindliche Stücke am besten in Gefrierdosen oder auf einer festen Pappunterlage in Alufolie verpacken	noch gefroren oder aufgetaut bei 200° 10 Minuten backen, größere Stücke gegebenenfalls nach dem Aufbacken noch völlig auftauen lassen; erst nach dem Auftauen mit Glasuren überziehen	1–2	–
Brötchen	sehr gut	5	möglichst frisch, noch lauwarm einfrieren; in Gefrierbeutel verpacken	noch gefroren bei 175° 10 Minuten backen; 1 Tasse Wasser auf den Boden des Backofens gießen	–	–
Brot	sehr gut	8	ganze Brote, halbe Brote oder Brotscheiben einfrieren; immer in Portionen, die bei einer Mahlzeit verzehrt werden können; in Alufolie oder Gefrierbeutel verpacken	ganze Brote oder Stücke bei + 20° auftauen lassen, Brotscheiben noch gefroren im Toaster rösten	4–7	–
Brote, belegte	sehr gut	2	stets mit Butter oder Margarine bestreichen und erst dann belegen; in Gefrierbeutel oder Alufolie verpacken	belegte Brote in der Verpackung auftauen lassen	3	–
Hefe	sehr gut	4	in Würfeln von 30–50 g einfrieren; Gewichtsangaben auf die Päckchen schreiben; in Alufolie oder kleine Dosen verpacken	Hefe noch gefroren zerbröckeln und in lauwarmer Milch mit etwas Zucker als Hefevorteig auftauen und gehen lassen	–	–
Hefeteig roh 500 g Mehl	gut	3	am besten mit doppelter Hefemenge zubereiten und etwas mehr Zukker als üblich zugeben, den Teig ungegangen einfrieren; in ausgefettete Aluform geben, in der der Teig später gebacken werden kann, Form nur zu zwei Drittel füllen, in Alufolie einschlagen	Alufolie öffnen, den Teig in der Form auftauen, gehen lassen und wie frisch weiterverarbeiten	3–4	–
Hefekleingebäck	sehr gut	4	unglasiert, auch roh, geformt und gegangen einfrieren; rohe Teile auf fester Unterlage in Alufolie, gebackene Teile in Gefrierbeutel oder -dosen verpacken	noch gefroren bei 220° 15 Minuten aufbacken; rohe Teile je nach Größe bis zu 30 Minuten backen; gebackene Teile besser noch bei + 20° auftauen lassen, in Alufolie einschlagen und 10 Minuten bei 200° backen	2	–
Mürbeteig roh 375 g Mehl	sehr gut	3	zu flachen, quadratischen Päckchen formen, in Alufolie verpakken, Ränder fest verschließen	bei + 4° auftauen lassen, bis der Teig formbar geworden ist; gegebenenfalls vor dem Ausrollen oder Formen noch einmal durchkühlen lassen	–	5
Mürbeteiggebäck	sehr gut	5	kleine Teile (salziges Partygebäck) in Gefrierdosen verpacken; Böden in Alufolie einschlagen, Ränder gut verschließen	auftauen lassen, Böden erst nach dem Auftauen, trockenes Mürbeteiggebäck bei 160° etwa 10 Minuten aufbacken	½–2	–
Pasteten	gut	3	ganz oder in Stücken einfrieren; auf fester Unterlage in Alufolie verpacken	noch gefroren bei 220° 10–20 Minuten aufbacken	–	–
Pizza	sehr gut	3	belegte rohe oder gegarte Pizzen einfrieren; rohe Pizzen in der Aluform einfrieren, in der sie auch gebacken werden können; gegarte Pizzen auf fester Unterlage in Alufolie schlagen	rohe Pizzen noch gefroren bei 200° 30 Minuten backen; fertig gebackene Pizzen in der Verpakkung auftauen lassen	1–2	–

Gefriergut	geeignet	haltbar Monate	beim Einfrieren beachten	Ratschläge zum Wiederverwenden	Auftauzeit in Std./kg Raum + 20°/Kühlschrank + 4°	
Pumpernickel	sehr gut	9	in der Originalverpackung oder in gebrauchsfertigen Portionen einfrieren; Originalverpackung zusätzlich in Alufolie oder Gefrierbeutel verpacken; kleinere Portionen ebenso in Gefrierbeutel oder Alufolie	vor der Weiterverwendung völlig auftauen lassen	3–6	–
Salzgebäck	sehr gut	9	fertig gekauftes Salzgebäck in der Originalverpackung lassen, zusätzlich in Alufolie oder Gefrierbeutel verpacken; selbstgebackenes Gebäck in Gefrierdosen einfrieren	in der Verpackung auftauen lassen	1–2	–
Weißbrot	gut	4	bei Stangenweißbrot beide Enden abschneiden, damit die Luft im Brot zirkulieren kann und später die Kruste nicht abblättert	ganze oder halbe Brote noch gefroren bei 180° 30–40 Minuten aufbacken; dabei 1 Tasse Wasser auf den Boden des Backofens gießen; Weißbrotscheiben noch gefroren rösten	–	–
Obst in der Gefriertruhe						
Aprikosen	sehr gut	6	Sorten mit festem Fruchtfleisch verwenden; waschen, halbieren, entsteinen, mit der Schnittfläche in Zitronensaft und Zucker tauchen und vorfrieren; in Gefrierbeutel oder -dosen verpacken	als Kuchenbelag noch gefroren weiterverwenden, für Obstsalate und zum Rohessen zugedeckt auftauen lassen	6	–
Avocados	gut	4	schälen, halbieren, den Stein herauslösen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln; in Gefrierbeutel oder -dosen verpacken	zugedeckt auftauen lassen, für Salate verwenden	5	8
Beeren	gut bis sehr gut	8	vorsichtig waschen, abtropfen lassen, auf trockenen Tüchern ausbreiten; ohne Zucker oder 500 g Blaubeeren mit 70 g Zucker bestreut vorfrieren; in Gefrierbeutel oder -dosen verpacken	für Kuchenbelag, für Mixgetränke und zum Verzieren noch gefroren verwenden, für kalte Desserts, zum Rohessen und für Obstsalate aus der Verpackung nehmen und zugedeckt auftauen lassen; zum raschen Auftauen in der gut verschlossenen Packung einige Zeit in kaltes Wasser stellen	5	8
Kirschen sauer	gut	8	waschen, entstielen, auf trockenen Tüchern ausbreiten, nach Belieben entkernen; mit 100 g Zucker oder Puderzucker auf 500 g Kirschen – für Kuchenbelag ungezuckert – vorfrieren; in Gefrierbeutel verpacken	für Kuchenbelag und zum Verzieren gefroren verwenden, für Obstsalate und kalte Desserts aus der Verpackung nehmen und auftauen lassen	8	10
Kirschen süß	gut	8	am besten schwarze Knorpelkirschen verwenden, keine hellen Sorten; mit 50 g Zucker auf 500 g Kirschen bestreuen; sonst wie Kirschen sauer	wie Kirschen sauer	8	10
Mango	gut	5	schälen, den Stein herauslösen, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden, die Scheiben in Zucker wälzen; in Gefrierdosen verpacken	aus der Verpackung nehmen und zugedeckt auftauen lassen; wie frisch verwenden	5–8	7

Gefriergut	geeignet	haltbar Monate	beim Einfrieren beachten	Ratschläge zum Wiederverwenden	Auftauzeit Std. je Stück Raum + 20°	Kühlschrank + 4°
Melone	gut	6	keine Wassermelonen einfrieren; das Fruchtfleisch würfeln; mit Zitronensaft beträufeln, mit Zucker bestreuen oder von ganzer Melone einen Deckel abschneiden, Kerne herauslösen, 200 g Zucker hineinstreuen, den Deckel wieder aufsetzen; Würfel in Gefrierdosen, ganze Melonen in doppelt gefalteter Alufolie verpacken	ganze Melone in der Verpackung auftauen lassen; Melonenwürfel aus der Verpackung nehmen und zugedeckt auftauen lassen; ganze Melone gegebenenfalls aushöhlen und mit Obstsalat füllen, Melonenwürfel für Obstsalat oder eine Kaltschale verwenden	8–10 5–8	– –
Pfirsiche	gut	6	vollreife, feste Früchte verwenden; die Pfirsiche überbrühen – 2 g Ascorbinsäure auf 5 l Wasser geben; häuten, halbieren, den Stein entfernen, Pfirsichhälften oder -schnitzel mit Zitronensaft beträufeln und mit 70 g Zucker auf 500 g Früchte bestreuen; Pfirsichhälften für Kuchenbelag und für Bowle ohne Zucker vorfrieren, zum Rohessen ganze Früchte waschen, abtrocknen und ebenfalls vorfrieren; Pfirsiche in Zucker in Gefrierdosen, vorgefrorene Pfirsiche in Gefrierbeutel verpacken	für Kuchenbelag Pfirsichhälften gefroren verwenden; sonst zugedeckt auftauen lassen und wie frisch verwenden	10–12	–
Preiselbeeren	gut	8	roh ohne Zucker vorfrieren, in Gefrierbeutel verpacken; sonst wie Blaubeeren	gefroren oder angetaut für Mixgetränke, Kuchen oder für Kompott verwenden	5	8

Gemüse in der Gefriertruhe

Gefriergut	geeignet	haltbar Monate	beim Einfrieren beachten	Ratschläge zum Wiederverwenden
Artischocken	gut	4	junge, mittelgroße, geschlossene Früchte verwenden; wie gewohnt vorbereiten; 8 Minuten blanchieren – 2 g Ascorbinsäure auf 5 l Blanchierwasser; Artischockenböden oder -herzen einzeln vorfrieren; ganze Artischocken in Klarsichtfolie wickeln und so in Gefrierbeuteln verpacken, Böden und Herzen in Gefrierbeutel oder -dosen luftdicht verschließen	ganze Artischocken noch gefroren in kochendes Salzwasser geben und 30 Minuten garen, Böden und Herzen gefroren dünsten
Blumenkohl	gut	8–10	feste weiße Köpfe verwenden; gut waschen, in Röschen zerteilen; 3 Minuten blanchieren – 2 g Ascorbinsäure auf 5 l Blanchierwasser; in Gefrierbeutel oder Gefrierkochbeutel verpacken	noch gefroren 12 Minuten kochen, 10 Minuten dämpfen oder dünsten; abgekühlt als Salatzutat verwenden
Bohnen	sehr gut	10	für Salate Spitzen und Stielansätze entfernen, wenn nötig Fäden abziehen, kleine Bohnen im Ganzen lassen, große nicht zu klein brechen; garen und in Gefrierbeutel verpacken	aus der Verpackung nehmen, zugedeckt bei + 4° auftauen lassen oder angetaut zugedeckt in der Salatsauce auftauen lassen

Selbst einfrieren

Gefriergut	geeignet	haltbar Monate	beim Einfrieren beachten	Ratschläge zum Wiederverwenden
Broccoli	sehr gut	10	gut waschen; in kleine Zweige zerteilen und 3 Minuten blanchieren; in Gefrierdosen verpacken, luftdicht verschließen	noch gefroren 8–10 Minuten in kochendem Salzwasser garen; abgekühlt als Salatzutat verwenden
Fenchel	gut	5	putzen, in Streifen schneiden; 4 Minuten blanchieren – 2 g Ascorbinsäure auf 5 l Blanchierwasser; in Gefrierbeutel verpacken	noch gefroren 10 Minuten dünsten; für Salatstreifen unverpackt zugedeckt bei + 4° gegebenenfalls gleich in der Salatsauce auftauen lassen
Kräuter	sehr gut	10	waschen, abtropfen lassen, kleinschneiden oder in kleinen Bündeln unzerkleinert in Schlauchfolie, Gefrierdosen oder -beutel verpacken	gefroren verwenden, bei unzerkleinerten Kräutern mit der Faust auf das noch gefrorene Päckchen schlagen; so entstehen kleine Stückchen
Meerrettich	sehr gut	4	Stangen schälen, waschen, reiben oder im Mixer pürieren; mit Zitronensaft mischen, roh einfrieren, in Gefrierdosen verpacken	aufgetaut für Meerrettichsahne verwenden
Möhren	sehr gut	8	junge, straffe Möhren schälen oder schaben, waschen, in Scheiben, Würfel oder Stifte schneiden; 4 Minuten blanchieren oder gegart mit etwas Sauce aus der Kochflüssigkeit, Essig und etwas Salz in Gefrierbeutel oder Gefrierdosen verpacken	noch gefroren 15 Minuten dünsten; für Salat gegebenenfalls unverpackt bei + 4° zugedeckt gleich in der Salatsauce auftauen lassen
Paprikaschoten	sehr gut	7	Schoten halbieren, von den Kernen und Rippen befreien, in Würfel oder Streifen schneiden; 3 Minuten blanchieren; in Gefrierbeutel verpacken	für Salat zugedeckt in der Salatsauce auftauen lassen
Rote Bete	gut	10	in der Schale fast gar kochen, schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden; unblanchiert in Gefrierbeutel oder Gefrierdosen verpacken	gefroren mit heißer Essigsauce übergießen und zugedeckt auftauen lassen
Schwarzwurzeln	sehr gut	6	nur mittelgroße, feste Stangen verwenden, Stangen schälen, in Essig-Mehl-Wasser legen; in 5 cm lange Stücke schneiden	für Salat zugedeckt in der Salatsauce auftauen lassen
Sellerie (Knollensellerie)	gut	5	wie Rote Bete	aus der Verpackung nehmen und zugedeckt auftauen lassen
Spargel	gut	6	nur ganz frischen Spargel mit geschlossenen Köpfen verwenden; sorgfältig schälen, holzige Enden abschneiden; gebündelt 2–4 Minuten blanchieren – 2 g Ascorbinsäure auf 5 l Blanchierwasser, Stangen einzeln vorfrieren, dann kurz in Eiswürfelwasser tauchen – glacieren –, in Gefrierbeutel oder Alufolie verpacken, flache Päckchen formen; Spargelsalat aus gegartem Spargel in Gefrierdosen verpacken, luftdicht verschließen, 2–4 Monate haltbar	gefroren in kochendes Salzwasser geben unter Zugabe von 1 Prise Zucker, 10–15 Minuten garen; Spargelsalat in der Verpackung auftauen
Tomaten	mäßig	6	nur feste, kräftig rote, fleischige Sorten verwenden, auf optimale Reife achten; waschen, einzeln vorfrieren, in Alufolie oder Gefrierbeutel verpacken	noch gefroren die Haut einritzen, Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, wie frisch verwenden
Zuckermais	sehr gut	8	Kolben von Blättern und Haaren befreien, 10 Minuten in Salzwasser kochen, die Körner abstreifen, in Gefrierbeutel oder -dosen verpacken	für Salat zugedeckt in der Salatsauce auftauen lassen

Lexikon der Kalten Küche von A bis Z

Dieses Lexikon enthält die wichtigsten Begriffe zum Thema Kalte Küche, die oft aus dem Französischen stammen. Außerdem finden Sie kurze Beschreibungen häufig benötigter Zutaten, die vielleicht nicht jeder kennt. Auch Anleitungen für die Bereitung spezieller Gerichte, vor allem Salate und Saucen der Kalten Küche haben wir in dieses kleine Lexikon mit aufgenommen. Sie stellen eine Ergänzung des farbigen Rezeptteils dar, sind einfach zuzubereiten oder gelingen leicht mit Hilfe der im ersten Teil des Buches beschriebenen Grundrezepte (→ Seite 39 ff.).

Abschrecken: das Übergießen oder Überbrausen von heißen Speisen mit kaltem Wasser.
1. Zur raschen Temperatursenkung: Gekochte Eier werden abgeschreckt, damit sie sich leichter schälen lassen. Außerdem wird durch das Abschrecken der Garvorgang unterbrochen.
2. Um ausgetretene Stärke abzuspülen: Teigwaren und Reis werden in einem Sieb mit fließendem kaltem Wasser abgeschreckt, damit die Nudeln oder die Reiskörner nach dem Garen nicht aneinanderkleben.

Aceto dolce: italienisches süßsauer eingelegtes feines Gemüse; → Mixed Pickles.

Aida-Salat: In Streifen geschnittene Tomaten, grüne Paprikaschoten und Artischockenböden mit dem gehackten Eiweiß von hartgekochten Eiern mischen, mit einer Essig-Öl-Senf-Sauce anmachen und mit gehacktem Eigelb bestreuen.

Aïoli: Knoblauchsauce aus Südfrankreich, für die die zerdrückten Zehen einer halben Knoblauchknolle mit Salz, weißem Pfeffer, Eigelb, Olivenöl und Zitronensaft wie zu einer Mayonnaise verrührt werden. Schmeckt gut zu kaltem Braten, harten Eiern, Artischocken und als Dip zu Chicorée und Staudensellerie.

Anchovis: mit Kräutern in Öl eingelegte ausgenommene Sprotten, die in der Nordsee gefangen werden; Bestandteil von Horsd'oeuvre-Platten.

Andorra-Salat: Mayonnaise unter Krabben (Garnelen) ziehen, mit kleingewürfelter grüner Paprikaschote bestreuen und vor dem Servieren mit Gurkenscheiben, die in einer Zitronen-Öl-Dill-Sauce mariniert wurden, garnieren.

Angelika (Engelwurz): Heil- und Aromapflanze. In der Kalten Küche dienen die kandierten Blattstiele zur Dekoration von Obstsalaten.

Angostura Bitter: Würzbranntwein aus Extrakten der Rinde des Angosturabaumes, Chininrinde, Enzianwurzel und anderen Essenzen. Sehr bitter, aber aromatisch-würzig. Wird spritzer- oder tropfenweise anderen alkoholischen Getränken zugesetzt.

Antipasti: italienische Vorspeisen, bestehend aus Thunfisch, Garnelen, Muscheln, Pilzen, Artischocken, Oliven, Zwiebeln, Salami, Schinken, häufig mit einer Essig-Öl-Kräuter-Sauce angemacht.

Aperitif: alkoholisches Getränk, mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert, häufig leicht bitter. Ursprünglich als Appetitanreger vor der Mahlzeit gereicht, heutzutage zu jeder Tageszeit getrunken. Bekannte Aperitifs sind Martini, Cinzano, Dubonnet, Picon, Campari, Ricard, Pernod.

Appetitsild: Filets von kleinen Sprotten oder winzigen Heringen (Silden), mit Zucker, Salz und Gewürzen eingelegt, oft aufgerollt.

Armagnac: französischer Weinbrand, milder als Cognac. Zum Aromatisieren von Farcen, Pasteten und Terrinen hervorragend geeignet.

Artischocken auf griechische Art: Sehr kleine Artischocken in einem Gemisch aus Weißwein, Wasser und Olivenöl mit Zitronensaft, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Salz garen. Mit einer kleinen Menge des Fonds übergossen sehr kalt als Vorspeise servieren.

Artischockensalat provenzalisch: Große, frische Artischockenböden in Scheiben schneiden, in Öl braten, mit Tomatenscheiben und in Streifen geschnittenen Sardellenfilets mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Aspik (französisch aspic = Fleischgelee): in Gelee eingebettete Fisch-, Fleisch- oder Geflügelspeisen, die gestürzt und mit Petersiliensträußchen, Kräutern, Zitronen- oder Mandarinenspalten garniert werden. Mit Remoulade, Mayonnaise, Chantillysauce, Tatarsauce oder anderen kalten Saucen servieren.

Aspikpulver (Sülzenpulver): gemahlene, bereits gewürzte Gelatine zum raschen, mühelosen Bereiten von Aspik. Nach Vorschrift auf der Packung zubereiten.

Ausfüttern: Auslegen von Terrinen-, Pasteten- oder anderen Formen oder Förmchen mit Teig oder Speckscheiben, bevor die Farce eingefüllt wird.

Austern mariniert: Frische Austern einige Stunden in einer Marinade aus Öl, Weinessig und Kräutern ziehen lassen und anschließend mit Fleischgelee überziehen. Die Austernschalen unter fließendem Wasser bürsten, abtrocknen, mit Mayonnaise bestreichen und die gelierten Austern darauf anrichten.

Austerncocktail: In ein Cocktailglas oder eine Sektschale 1 Eßlöffel Cocktailsauce (Fertigprodukt) geben, 3 bis 4 Austern darauflegen, diese mit 2 Eßlöffeln Cocktailsauce überziehen und eiskalt servieren.

Bananensalat: Bananen in Scheibchen schneiden, mit einer Essig-Öl-Sauce anmachen, mit gehackten Mandeln bestreuen und zu kalten Platten servieren.

Bardieren (französisch barder = mit Speckscheiben bedecken): Mageres Fleisch, Wild und Geflügel werden vor dem Braten bardiert, damit sie nicht austrocknen. 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit nimmt man den Speck ab, damit die Oberfläche des Bratens bräunen kann.

Barket: → Schiffchen.

Basilikum (Basilienkraut): Küchenkraut von würzigem, leicht süßlichem, aber dennoch pfeffrigem Geschmack. Basilikum ist ganzjährig getrocknet, im Sommer auch frisch erhältlich. Es ist sehr vielseitig zu verwenden, schmeckt gut in Blatt- und Rohkostsalaten, besonders in Tomaten- und Gurkensalat, aber auch Krabben- und Hummercocktail, Kräuterquark und Mayonnaisemischungen bekommen mit Basilikum eine besondere Note. Wie mit Estragon kann man mit Basilikum einen guten Kräuteressig ansetzen oder Öl aromatisieren. Basilikum sparsam verwenden; seine Würzkraft ist hoch.

Beifuß: Ganzjährig zerrieben oder gemahlen, im August und September auch frisch erhältlich. Küchenkraut von leicht bitterem Geschmack, mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und Bitterstoffen. Beifuß aktiviert die Verdauung und macht fette Speisen wie Fettfische (Aal und Karpfen), Wildschweinbraten, Gans und Ente leichter bekömmlich. Beifuß immer mitkochen lassen und sparsam verwenden.

Beize: → Marinade.

Bellevue-Salat: Kleinen gegarten Rosenkohl, in feine Streifen geschnittenen Kopfsalat und Chicorée mit einer leichten Currymayonnaise anmachen.

Blanchieren (französisch blanchir = weiß machen): Geputztes und in die gewünschte Größe geschnittenes Gemüse oder Obst – manchmal auch Fleisch – in kochendes Wasser tauchen und einige Minuten darin belassen. Die Blanchierzeit wird immer vom Wie-

deraufkochen des Wassers an gerechnet. Durch den Blanchiervorgang sollen entweder Enzyme abgetötet, Bitterstoffe herausgelöst oder ein leichteres Weiterverarbeiten ermöglicht werden.

Bratenfond (Bratensatz): wertvoller Fleischsaft, der beim Braten austritt und sich in der Bratpfanne oder im Bratentopf sammelt. Bratenfond ist stets Grundlage einer Bratensauce oder – in der Kalten Küche – einer Chaudfroidsauce oder eines Gelees.

Canapés: kleine, dünne Schnittchen aus entrindetem Weißbrot, Graubrot oder Schwarzbrot; quadratisch, rechteckig, dreieckig, rund oder oval geschnitten, oft getoastet, mit Butter oder einer Buttermischung bestrichen, pikant belegt und hübsch verziert. Canapés sind beliebte Appetithappen bei Cocktailparties und Empfängen; man reicht sie auch gern zum 5-Uhr-Tee.

Cayennepfeffer (Chilipfeffer): die getrockneten, gemahlenen Schoten des Chilipfefferstrauches, einer dem Paprika verwandten Pflanze; die Schoten sind jedoch wesentlich kleiner. Cayennepfeffer ist das schärfste Gewürz, das wir kennen. Die grünen, noch unreifen Pfefferschoten sind unter dem Namen Peperoni bekannt. Reif und von gelber bis roter oder bräunlicher Farbe nennt man sie Chillies. Peperoni gibt es in Gläsern in Essig eingelegt. Sie sind oft in Mixed Pickles enthalten. Chilischoten bilden die Grundlage der sehr scharfen Gewürzpaste Sambal Oelek und der Tabascosauce. Cayennepfeffer ist Bestandteil vieler Gewürzmischungen, so auch vom Currypulver. Er gibt, sparsam verwendet, Salatsaucen auf Mayonnaisebasis und Dressings eine leicht exotische Note. Man streut ihn nicht wie weißen oder schwarzen Pfeffer auf einen Salat oder eine andere Speise, sondern verrührt ihn gut mit der Sauce. Er paßt zu Salaten und Cocktails aus Meeresfrüchten, zu Fleisch- und Fischsalaten.

Chaudfroidsauce: (französisch chaud = heiß, froid = kalt): kalte gelierende Sauce, mit der gegarte Wild-, Geflügel- oder Fischspeisen überzogen werden (Rezept → Seite 48). Chaudfroidsauce wird eiskalt serviert. Braune Chaudfroidsauce wird aus dunkler Grundsauce mit Kalbsfond, Fleischextrakt und Wildgelee bereitet. Weiße Chaudfroidsauce bereitet man aus heller Grundsauce mit Sahne und Kalbs- oder Geflügelgelee.

Chilipfeffer: → Cayennepfeffer.

Chinesische Eier: In China gelten sie als Delikatesse, bei uns werden sie nur ganz vereinzelt in Delikateßgeschäften angeboten. Ein Rezept zum Ausprobieren: Frische, rohe Hühnereier mit einem Brei aus Holzasche, Kalk und Salz überziehen, 3 bis 4 Monate in Erde eingraben. Das Eiweiß wird in dieser Zeit gelatineartig fest, das Eigelb quarkartig und dunkelgrün. Die Chinesen essen die Eier geschält mit Sojasauce, Essig und gehackter Ingwerwurzel.

Chutney: aus Indien stammende, süße bis scharfe, leicht säuerliche Würzsauce. Im Handel werden verschiedene Chutneys, wie Mango-, Tomaten-, Apfel- oder Pilz-Chutney, angeboten. Chutneys sind beliebte Beigaben zu kaltem Fleisch und Geflügel.

Cocktails: Als Cocktails werden außer den bekannten Mixgetränken delikate Vorspeisen aus Schal- und Krustentieren oder Fisch bezeichnet, die mit einer Cocktailsauce übergossen in Sektschalen serviert werden.

Cocktailsaucen: Saucen für Vorspeisencocktails, im Handel in verschiedenen Varianten erhältlich.
Hier ein Rezept für eine Sauce, die gut zu Hummer und Shrimps paßt: Feingeschnittenen Dill mit 2 Eßlöffeln Tomatenketchup, 1 Prise Salz, 1 kleinen Prise Cayennepfeffer und 4 Eßlöffeln Armagnac verrühren. ¼ l Sahne halbsteif schlagen und unterziehen.

Cointreau: französischer Likör aus Orangen und Zitronen; wichtiger Bestandteil vieler Mixgetränke (Cocktails). Geeignet zum Aromatisieren von Obstsalaten.

Corail: Muschel- und Hummerrogen, roher Hummercorail ist grün, gekochter korallenrot. Gilt unter Kennern als besondere Delikatesse.

Cornichons: sehr kleine, in Essig eingelegte Pfeffergürkchen. In der Kalten Küche werden Cornichons hauptsächlich zum Garnieren gebraucht.

Crèmes: sehr süße Liköre aus Weinbrand mit verschiedenen Aromen. Bestandteil vieler süßer Cocktails. Häufig verwendet werden Crème de Menthe (Pfefferminzlikör), Crème de Cacao und Crème de Café.

Croustaden: → Krustaden.

Cumberlandsauce: als Fertigprodukt erhältlich. Sauce zu Wild und kaltem Braten (Roastbeef).
Nach diesem Rezept können Sie Cumberlandsauce selber bereiten: Sehr feine, hauchdünn geschälte Streifen von Orangenschalen und sehr klein geschnittene Schalotte in Rotwein kochen. Johannisbeergelee mit feinem Senf, Orangen- und Zitronensaft glattrühren, den Rotwein mit den Orangenschalen unterrühren. Mit Cayennepfeffer und etwas Portwein abschmecken.

Curaçao: Fruchtlikör aus Pomeranzenschale, in den Farben Weiß, Blau, Grün, Orange und Rot; Hauptbestandteil vieler Cocktails.

Currypulver: aus Indien stammende Mischung aus mindestens 12 Gewürzen. In Indien ist es üblich, das Currypulver nach Bedarf und eigenem Geschmack selbst zu mischen; dort liebt man es sehr scharf. Für Currypulver gibt es keine bestimmten Rezepte. Bei uns ist es unter den Bezeichnungen mild, kräftig und scharf erhältlich. Currypulver darf reichlich verwendet werden. Es gehört zu den sogenannten »Löffelgewürzen«. In der Kalten Küche würzt man damit Dips und Mayonnaisen, vor allem zu Fischgerichten und Salat.

Dill: beliebtes Küchenkraut für Gurkensalate, Fischgerichte, Gerichte aus Meeresfrüchten, viele gemischte Salate und eingelegtes Gemüse. Geschmacklich erinnert Dill ein wenig an Anis und Kümmel. Kleine Dillzweige eignen sich gut zum Garnieren von kalten Speisen.

Dips (englisch to dip = eintauchen): cremige Saucen auf Mayonnaisebasis, cremig gerührte Quark- oder Joghurtsaucen, kalte Käsesaucen, Salatcremesaucen, kurz jede Sauce, in die man dank ihrer Konsistenz frische Gemüsestücke, Chicoréeblätter, Radieschen, auch Kräcker, Brotstücke, Fleisch, Wurst oder Früchte eintauchen und ohne daß die Sauce heruntertropft, zum Munde führen kann. Zu dünne Saucen können Sie mit halbsteif geschlagener Sahne, geriebenem Käse oder geriebenen Nüssen andicken.

Dominos: Kleine rechteckige Stücke von gegartem Fisch, Hühnerbrüstchen oder Kalbfleisch in Form und Größe von Dominosteinen mit einer passenden Farce, mit Chaudfroidsauce oder Mayonnaise überziehen. Wie Dominosteine mit Punkten aus Trüffelscheibchen dekorieren.

Duchesse: Mit Fleischpüree gefüllte und mit Gelee überzogene kleine Krapfen aus ungesüßtem Brandteig, die eisgekühlt serviert werden.

Eisbett: Einige Speisen sollten eisgekühlt serviert werden. So richtet man Kaltschalen, kalte salzige Suppen und verschiedene Salate auf einem Eisbett an. Man füllt dazu eine große schöne Schüssel mit gestoßenem Roheis und setzt die kleinere Schüssel mit der Speise darauf. Wenn keine passende schöne Schüssel oder Platte für das Eis vorhanden ist, kann man sich helfen, indem man ein beliebiges großes Gefäß mit Alufolie verkleidet.

Entfetten: In der Kalten Küche wird Bouillon stets eiskalt und entfettet serviert. Zum Entfetten die fertige Bouillon abkühlen lassen und die Fettschicht, die sich an der Oberfläche gebildet hat, abheben.

Estragon: feines Küchenkraut mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen. Frischen, feingehackten Estragon verwendet man für pikante Salatsaucen und Mayonnaisen. Estragon paßt auch gut zu Geflügel, Wild und Pasteten. Frisch vorsichtig dosieren, getrocknet ist sein Aroma nicht mehr so stark.
Farce (Füllung): Durchgedrehte oder gehackte Zutaten wie Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Gemüse, Pilze, Eßkastanien werden mit einer Sauce oder Sahne gebunden. Man füllt damit Terrinen, Pasteten, Galantinen oder Fleisch.
Farinzucker (Rohzucker): ungereinigter, gelblicher bis brauner grobkörniger Zucker, nicht zu süß, aber würziger im Geschmack als raffinierter (weißer) Zucker.
Fasanensalat: Scheibchen von gebratener Fasanenbrust mit gedünsteten blättrig geschnittenen Champignons, kleingeschnittenen Artischockenböden und Spargelspitzen mit einer Essig-Öl-Sauce anmachen. Wenig Sahnemayonnaise unterziehen, mit Trüffelscheibchen und Spargelspitzen garnieren.
Filetieren (filieren): fachgerechtes Zerlegen von rohem oder gekochtem Fisch in Filets, wobei Haut und Gräten entfernt werden. Oder: Zerlegen von Orangen, Mandarinen, Grapefruits in einzelne Segmente, die von der feinen Haut befreit werden.
Fischfond: Kopf, Schwanz, Flossen und Gräten (also Abfälle) von rohem Fisch mit Gewürzen, Zwiebeln und Wein etwa 30 Minuten auskochen und dann durch ein Sieb streichen. Dient als Grundlage für Fischsaucen und Fischsuppen. Fischfond ist außerdem der Saft, der beim Dünsten von Fisch entsteht.
Fleischextrakt: Paste aus stark konzentrierter Fleischbrühe, enthält etwa 60% organische Substanzen und 20% Mineralstoffe. Auch in der Kalten Küche vielseitig verwendbar: zum Würzen von Gelees und Saucen und zum Bereiten von Bouillon. Fleischextrakt ist fast unbegrenzt haltbar.
Foie gras (französisch → Gänseleber).
Fond: konzentrierte Brühe aus Knochen, Würzzutaten und wenig Wasser. Grundsubstanz für feine Saucen und Suppen, geschmackgebende Zutat zu Farcen für Terrinen und Pasteten. Fond ergibt sich auch beim Braten und Schmoren aus austretendem Fett, Fleischsaft und wenig zugefügter Flüssigkeit.
Frappieren (französisch frapper = kühlen): starkes Kühlen von Speisen und Getränken auf Eisstücken oder im Kühlschrank.
Frutti di mare: → Meeresfrüchte.
Füllung: → Farce.
Gabelbissen: Stückchen von Matjesfilet in einer Sauce aus Weinessig, Öl, Salz, Kräutern und etwas Dessertwein eingelegt.
Gänsebrust geräuchert: feinster Aufschnitt für kalte Buffets. Gänsebrüste, mit Salz und Salpeter eingerieben, werden einige Tage in Salzlake gepökelt, danach 3 Tage mild geräuchert. Im Handel fertig erhältlich.
Gänseleber: Seit dem Altertum gilt Gänseleber als besondere Delikatesse. Sie kommt frisch oder in Dosen konserviert auf den Markt. Frische Gänseleber 12 Stunden in eine Marinade aus Madeirawein, Weinbrand, Salz und Pastetengewürz legen. Anschließend trockentupfen und mit Trüffelstücken spicken. Die getrüffelte Gänseleber in Scheiben schneiden und eisgekühlt servieren.
Gänseleberparfait: in Delikateßgeschäften in kleinen Dosen erhältlich. Gänseleberparfait ist Gänseleber mit einer Farce aus Schweinefleisch, Trüffeln und Gelee verarbeitet. Gänseleberparfait stets eiskalt servieren.
Gänseleberpastete: Die bekannteste und beste ist die Straßburger Gänseleberpastete, die in kleinen Terrinen in den Handel kommt. Kühl gelagert sind sie lange haltbar. Die Zubereitung von Gänseleberpastete ist schwierig und erfordert viel Fingerspitzengefühl, deshalb empfiehlt es sich, sie bei Bedarf lieber fertig zu kaufen.

Galantine: Früher feinste Pastete, bestehend aus kleinen Fleisch- oder Geflügelstückchen in einer pikant gewürzten Farce, die in eine von Fleisch und Knochen befreite, möglichst unverletzte Hühnerhaut gefüllt wurde. Das gefüllte Geflügel wurde sorgfältig zugenäht, dabei in seine ursprüngliche Form gebracht, fest in ein Tuch gewickelt und langsam in Wasser gegart. Heutzutage gibt man die Galantinenfüllung meistens in eine mit Speckscheiben ausgelegte Form und gart sie im Wasserbad oder im Backofen. Nach dem Erkalten stürzt man die Galantine, überzieht sie mit einer Chaudfroidsauce und garniert sie nach Belieben mit Früchten, Pistazien und Trüffelscheibchen.
Garnieren: Das Umlegen oder Belegen einer fertigen Speise mit Kräutern, Eischeiben oder -achteln, verschiedenen gefällig geschnittenen rohen oder gekochten Gemüsestücken, Pilzen, Zitronenschnitzen oder -scheiben und anderen geeigneten Zutaten.
Gelatine: Wichtiger Grundstoff zur Herstellung von Gelees. Gelatine muß vor dem Einrühren in eine Speise aufgelöst werden. Blattgelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in heißer, aber nicht kochender Flüssigkeit auflösen. Gemahlene Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen, dann in dem Wasser unter Rühren bei milder Hitze auflösen.
Gelee: In der Kalten Küche wird vor allem Gelee aus Fleisch-, Fisch- oder Geflügelsaft zum Überglänzen von Speisen, für Pasteten oder als wohlschmeckende Dekoration für verschiedene Gerichte gebraucht. (Grundrezept für Gelees → Seite 47). Mit Gelatine zubereitete Gelees aus Fruchtsaft oder Wein werden meist als Dessert gereicht.
Geleespiegel: Bei der Zubereitung von Aspik und Sülze wird eine Form dünn mit gelierender Flüssigkeit ausgegossen. Nach dem Erstarren im Kühlschrank arrangiert man auf diesem »Spiegel« je nach Rezept Fleisch-, Geflügel- oder Fischstücke, umlegt diese gefällig mit Gemüsestücken oder Pilzen und gießt dann vorsichtig Geleeflüssigkeit darauf, die nun wiederum erstarren muß.
Gewürzgurken (Essiggurken, Delikateßgurken): in Essig mit Kräutern (Dill), Salz und Gewürzen eingelegte kleine Gurken zum Garnieren verschiedener Speisen und als Bestandteil vieler Salate der Kalten Küche; auch als Beigabe zu Aufschnittplatten.
Gewürzkörner: → Piment.
Gewürznelken (Nelken, Nägelein): Die getrockneten nagelförmigen Knospen des in den Tropen wachsenden Nelkenbaumes. Sie duften wie Nelken, schmecken aber sehr scharf. Gewürznelken sind als ganze Nelken und als Pulver im Handel. Im Ganzen werden sie für Marinaden oder mit anderen Gewürzen für Fischsud verwendet. Gewürznelkenpulver gibt man in Fleischfarcen für Pasteten. Sehr vorsichtig dosieren, damit das starke Nelkenaroma nicht in der Speise dominiert! Gewürznelke verträgt sich gut mit Muskat, Pfeffer, Ingwer, Lorbeer und Kardamom.
Glasieren (Glacieren): In der Kalten Küche versteht man darunter das Überglänzen einer Speise mit Gelee, mit dem beim Braten ausgetretenen Fleischsaft oder mit Fleischextrakt oder das Überziehen mit einer Eisschicht.
Glutamat: Natriumsalz der Glutaminsäure. Glutamat hebt und intensiviert den Geschmack vieler Gerichte. Mit süßen Speisen und Eierspeisen verträgt sich Glutamat nicht. Es wirkt anregend auf das Nervensystem und stärkt die Konzentrationsfähigkeit.
Gourmandises: Feinschmeckerhappen; kleine feine Leckerbissen, appetitlich angerichtet und mit Butter und Toast gereicht. Dazu gehören gefüllte Tartelettes, kleines, mit Gänseleberpüree gefülltes Brandteiggebäck, winzige hübsch verzierte Schnittchen, Galantinen in kleinen Scheiben, Hühnerbrustscheibchen. Gourmandises gehören zu den feinsten Köstlichkeiten der Kalten Küche.
Gourmet-Dressing: Salatsauce aus leichter Mayonnaise, Toma-

tenketchup, Zitronensaft, Chilisauce, feingehackten Peperoni, Petersilie und gehacktem Ei.

Grillzwiebeln: seit kurzem im Handel angebotene, kleine milde Zwiebeln, mit etwas abgeplatteter, flacher Form. Sie lassen sich in der Kalten Küche überall da verwenden, wo Schalotten verlangt, aber nicht erhältlich sind. Die kleinen Grillzwiebelringe sehen sehr dekorativ in Salaten aus und eignen sich zum Garnieren von Gerichten.

Hopfensprossensalat: Hopfensprossen werden, wenn auch selten, in den Monaten von März bis Mai angeboten. Es gibt sie auch in Konserven. Hopfensprossen nicht zu weich kochen und mit einer Salatsauce aus hartgekochtem Eigelb, Essig, Öl, Pfeffer und Salz und reichlich kleingeschnittenem Schnittlauch anmachen.

Hühnerleberfarce: Hühnerleber kurz in Butter anbraten, pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Ei und Sahne binden. Für Geflügelpasteten oder gefülltes, gebratenes Geflügel.

Hummerparfait: Rohes Hummerfleisch fein zerstoßen, rohe Eigelbe unterrühren, die Masse mit Salz, einem Hauch Cayennepfeffer und etwas Paprikapulver abschmecken. Trüffelwürfelchen beifügen und Schlagsahne unterheben. In einer geschlossenen Form im Wasserbad gar ziehen lassen. Erkaltet stürzen und mit Corail und gedünsteten Krebsschwänzen garnieren.

Ingwer: knorpeliges Wurzelstück der schilfartigen Ingwerpflanze, die in tropisch-feuchtem Klima wächst. Bei uns ist Ingwer als Gewürz frisch, getrocknet und pulverisiert erhältlich. Ingwer schmeckt ganz leicht süßlich und recht scharf. In der Kalten Küche kann man alle Arten von Ingwergewürz verwenden. Die frischen Knollen haben jedoch das beste Aroma. Die faserigen Wurzeln werden sorgfältig geschält und feingerieben. Man würzt Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichte mit Ingwer. Pulverisierter Ingwer eignet sich in kleinen Mengen für Hackfleischteige und Teigfarcen. Auch zu manchen Salaten, vor allem aus exotischen Früchten, paßt Ingwer hervorragend.

Ingwerpflaumen eingelegt: In Zuckersirup konservierte pflaumengroße Stücke von jungen Ingwerwurzeln. Die scharfe Süße der Ingwerpflaumen ist eine gute Ergänzung zu kalten Braten und Wildgerichten. Feingeschnitten schmecken sie aber auch in Obstsalaten gut.

Julienne: in sehr feine Streifen geschnittene Zutaten. Gemüsejulienne ist eine gute Einlage für Suppen. Für die Kalte Küche ist Trüffeljulienne als Beilage oder Garnierung und Fleischjulienne für Salate von Bedeutung.

Jus: reiner entfetteter Bratensaft, der beim Erkalten geliert ist. Dieses natürliche Gelee nennt man Jus. Am besten geeignet ist dazu der Saft von gebratenem Kalbfleisch. In der Kalten Küche wird Jus hauptsächlich zur Dekoration von kalten Braten oder Wildgerichten verwendet oder ist Bestandteil einer Chaudfroidsauce. Jus wird im Handel in Gläsern und Dosen angeboten.

Kapern: Blütenknospen des in Südeuropa wachsenden Kapernstrauches. Kapern werden in Salzwasser, Essig oder Öl eingelegt. Je kleiner die Kapern, desto würziger ihr Geschmack. Sie sind Bestandteil verschiedener kalter Saucen, wie der Remoulade oder der Vinaigrette. Sie sind typisches Tatargewürz, schmecken gut in Kartoffelsalat und zu hartgekochten Eiern; sie geben angemachtem Doppelrahm-Frischkäse eine pikante Note und eignen sich zum Garnieren von Schnittchen und Aufschnittplatten.

Kardamom: Als Gewürz verwendet man die Samen des Kardamomstrauches, der zu den Ingwergewächsen gehört. Kardamom ist ein sehr kostbares Gewürz. Bei uns ist er meist nur in Pulverform erhältlich, wobei die Schalen der Samenkapseln oft mit vermahlen sind, was aber durch einen Hinweis auf der Verpackung kenntlich gemacht sein muß. Kardamom hat einen frischen, leicht scharfen und ein bißchen an Kampfer erinnernden Geschmack. Es ist nicht nur Backgewürz. Für Fleischgerichte, Saucen und Salate sollte man ihn sehr sparsam dosieren.

Karkasse: Gerippe von kleineren Tieren wie Geflügel, Reh und Hase, auch Fischgerippe oder Panzer von Krustentieren wie Hummer und Languste. Karkassen kann man auskochen und die Brühe zum Bereiten von Sauce oder Suppe verwenden. Das Fleisch von gebratenem Geflügel und Wild löst man fachgerecht von den Knochen und richtet die Tranchen dann auf der Karkasse an. Wird Hummer nach dem Garen so zerlegt, daß sein Panzer, die Karkasse, im ganzen erhalten bleibt, schneidet man das Fleisch in Scheiben und richtet es ebenfalls auf der Karkasse an.

Kastenpasteten: Sie bestehen aus einer Teighülle, dem Pastetenteig, mit dem die Kastenform ausgefüttert und die Füllung abgedeckt wird, und der Füllung. Kastenpasteten werden immer kalt gereicht. Mehr darüber finden Sie in den Grundrezepten für Pasteten auf Seite 43 ff.

Kaviar: Eier (Rogen) verschiedener Störarten. Der echte Kaviar kommt hauptsächlich vom Kaspischen und vom Schwarzen Meer. Der Rogen wird entfettet und gewaschen und zur Konservierung stärker oder schwächer gesalzen. Auf manchen Kaviardosen oder -gläsern steht die Bezeichnung »Malossol«. Das deutet nicht etwa auf den Kaviar eines bestimmten Störs hin, sondern bedeutet auf russisch »schwach gesalzen«. Malossol-Kaviar ist empfindlich und nicht lange haltbar. Er sollte auch ungeöffnet stets kühl gelagert werden. Kaviar vom Beluga oder Hausen, dem größten Stör, ist 3 bis 4 mm groß und wenig gesalzen, er schmeckt deshalb besonders gut. Vom Waxdick, einem mittelgroßen Stör, stammt der Ossiotr-Kaviar. Er ist feinkörniger als der Beluga, seine hell- bis dunkelgrauen Eier sind sehr wohlschmeckend. Sewruga-Kaviar stammt vom Scherg, der nur 2 m lang wird. Dieser Kaviar ist besonders feinkörnig und zartschalig. Der rote vollkörnige Keta-Kaviar stammt vom Kett, einer Lachsart. Er ist stark gesalzen, leicht geräuchert und bedeutend billiger als alle Kaviararten vom Stör. Deutscher Kaviar, gesalzen und schwarz gefärbt, ist Rogen vom Dorsch oder Seehasen. Ihn kann man immer dann verwenden, wenn mit Kaviar garniert werden soll. Kaviar muß trocken sein und glasig aussehen. Die Oberfläche des Inhalts von Glas oder Dose darf nicht schmierig oder von einer Fettschicht überzogen sein. Kaviar kann in Originaldose oder -glas serviert werden. Das Gefäß stellt man auf reichlich gestoßenes Eis und reicht zum Entnehmen einen nichtmetallischen Löffel, weil der Geschmack des Kaviars von Metall – auch von Silber – beeinflußt wird. Dazu serviert man Toast oder Graubrot, Butter und Zitronenachtel und natürlich Wodka. Aber auch Sekt oder trockener Weißwein sind stilvolle Begleiter.

Kaviarbrot: sehr dünnes Stangenweißbrot, das zu Kaviar gereicht oder für feine Schnittchen verwendet wird.

Kerbel: aromatisches Küchenkraut; der Petersilie verwandt, für Kräuterbuttermischungen und Salate.

Krustaden (Croustaden): Runde rindenlose Weißbrotscheiben ausstechen, kleine Förmchen (Bodendurchmesser etwa 4 cm, oberer Durchmesser etwa 5 cm) mit Butter ausstreichen. Die Weißbrotscheiben vorsichtig hineindrücken und im Backofen leicht bräunen lassen. Krustaden stürzen, abkühlen lassen und mit einem feinen Püree oder Salat füllen. Die Füllung darf nicht zu feucht sein, damit die Krustaden nicht durchweichen. In der klassischen Küche werden Krustaden nur mit heißer Füllung gereicht.

Lorbeerblätter: Blätter des immergrünen Lorbeerbaumes. Ihre hohe Würzkraft erhalten sie von ätherischen Ölen und Bitterstoffen. Lorbeerblätter sind wichtiger Bestandteil von Fleisch-, Wild- und Fischmarinaden. Sparsam verwenden; trocken aufbewahren.

Maraschino-Kirschen: In Maraschino – einem jugoslawischen Li-

kör aus der Maraska-Sauerkirsche und Branntwein – eingelegte große rot gefärbte Kirschen; selten Maraska-Sauerkirschen. Maraskakirschen werden zum Garnieren für süße Speisen, Obstsalate, für Mixgetränke (Cocktails) aber auch für Fleisch- und Geflügelgerichte verwendet. Für einige Speisen kann man auch die im Handel unter der Bezeichnung »Belegkirschen« erhältlichen kandierten Kirschen verwenden. Es gibt sie in gelber, roter und grüner Farbe.

Marinade (Beize): Flüssigkeit mit Essig-, Sauermilch-, Buttermilch-, Wein- oder Zitronensaftzusatz und Gewürzen, in der Fleisch aller Art, aber auch Fisch vor dem Garen würziger und zarter gemacht werden kann. Auch Salatsaucen bezeichnet man häufig als Marinaden.

Meeresfrüchte: Sammelbegriff für alle eßbaren, im Meer lebenden Tiere außer Fischen, wie zum Beispiel Austern, Hummer, Garnelen, Muscheln.

Mixed Pickles: im Handel erhältliches Essiggemüse. Kleine Blumenkohlröschen, Silberzwiebeln, winzige Gürkchen, Karottenstückchen, Prinzeßbohnen, Streifen von roter Paprikaschote in Weinessig mit Gewürzen eingelegt. Gut zu kaltem Schweinebraten, Wurstplatten und verschiedenen Dipsaucen.

Morchel: wertvoller Speisepilz von köstlichem Aroma und feinem Duft. Wird wie Trüffel als Würzpilz verwendet. Morcheln gibt es ganzjährig in Dosen konserviert oder getrocknet. Getrocknete Morcheln vor der Verwendung einige Zeit in wenig lauwarmem Wasser einweichen. Das Wasser zur Bereitung einer Sauce oder Farce verwenden. Die Morcheln feingehackt als würzende Zutat an das Gericht geben.

Mostarda: italienische Senffrüchte.

Mousse: Schaummasse aus gegarten, pürierten Zutaten.

Nelken: → Gewürznelken.

Nelkenpfeffer: → Piment.

Oliven: Früchte des Ölbaumes. Speiseoliven, die dem Verzehr dienen, sind größer als die Früchte, aus denen Öl gepreßt wird. Sie werden meist noch unreif (grün) geerntet und in den Anbauländern entbittert und in Salzwasser oder Essig eingelegt. Besonders große Oliven werden entsteint und kommen mit Streifen von Pimientofleisch (roten länglichen Paprikaschoten), mit Mandeln oder Sardellen gefüllt in den Handel. Die vollreifen schwarzen Früchte werden erst in Salzwasser eingelegt und anschließend in Olivenöl mariniert. Alle Oliven sind eine gute Ergänzung zu Käseplatten. Die rotgefüllten Früchte sehen quer in Scheibchen geschnitten besonders hübsch aus und lassen sich vielseitig zum Verzieren und Garnieren verwenden. Mit Mandeln oder Sardellen gefüllte Oliven sind ein pikanter und gehaltvoller Snack für Parties, auf denen Alkohol getrunken wird. Das in den Oliven enthaltene Öl hilft Alkohol absorbieren.

Parfait (französisch = vollkommen, vollendet):
1. Feine Farce aus besonders delikaten Zutaten, mit Gelatine oder Eigelb gebunden, mit Schlagsahne gemischt, in kleine Formen gefüllt und nach dem Erstarren gestürzt. Parfaits werden besonders sorgfältig garniert.
2. Eisparfait: Speiseeis aus hochwertigen Zutaten wie Schlagsahne, Krokant, kandierten Früchten, Likören oder Cognac.

Pastetengewürz: in Delikateßgeschäften erhältliche fertige Gewürzmischung, bestehend aus gemahlenem weißem Pfeffer, Zimt, Muskatblüte, Ingwer, Lorbeerblatt und Piment.

Piment (Gewürzkörner, Nelkenpfeffer): die unreifen Samen aus den getrockneten Früchten des immergrünen Pimentstrauches. Die Körner duften nach Nelken und schmecken würzig und scharf. Gemahlen erinnert das Gewürz an Nelken, Zimt, Muskat und Pfeffer. Duft und Aroma von Pimentpulver verfliegen rasch. Deshalb lieber Pimentkörner kaufen und nach Bedarf mahlen oder zerstoßen. Die Körner gibt man an Marinaden für Wild und Fisch. Gemahlen wird Piment in der Kalten Küche für Pastetenfüllungen und Sülzen verwendet.

Piri-Piri: winzige rote eingelegte Peperoni.

Pistazien (Pistazienmandeln, grüne Mandeln): Früchte des Pistazienbaumes, der in den Mittelmeerländern kultiviert wird. Die hellgrünen, länglichen Fruchtkerne mit bräunlicher Samenhaut schmecken leicht süß. Roh oder geröstet gibt man sie gehackt in Fleischfüllungen, an Salate, Süßspeisen und Eiscremes.

Pfeffer: Pfefferkörner sind die Beerenfrüchte des Pfefferstrauches, einer Kletterpflanze, die in tropischen Gebieten gedeiht. Alle Pfefferarten, ob grüner, schwarzer oder weißer, stammen von der gleichen Pflanze. Grüner Pfeffer besteht aus unreif – grün – geernteten, in Salzlake, Essig oder Alkohol eingelegten Pfefferbeeren. Sie sind milder im Geschmack als die anderen Pfeffersorten und sehr aromatisch. Es gibt grünen Pfeffer auch gefriergetrocknet. Schwarzer Pfeffer besteht ebenfalls aus unreif geernteten Beeren, die an der Luft zu braunschwarzen Körnern trocknen. Schwarzer Pfeffer ist der schärfste. Weißen Pfeffer ergeben die reifen Beeren, die nach der Ernte in Wasser aufgeweicht, vom Fruchtfleisch befreit und erst dann getrocknet wurden. Weißer Pfeffer ist intensiver im Aroma als schwarzer. Zartes, helles Fleisch und Fisch ebenso wie zarte Gemüse werden mit weißem Pfeffer gewürzt. Schwarzer Pfeffer ist bei Wild- und anderem dunklem Fleisch sowie bei Gerichten aus Muscheln angebracht. Mit grünem Pfeffer werden Salate, Kräuterbutter und Quarkmischungen gewürzt. Getrockneter grüner Pfeffer wird in der Mühle gemahlen, eingelegter grobgehackt oder zerdrückt.
Rosa Pfeffer stammt nicht von der Pfefferpflanze, sondern von einem Baum, der in Peru wächst. Die Beeren erinnern an kleine Erbsen. Sie werden mit Zucker behandelt und gefriergetrocknet. Ihr Aroma ist apart, leicht süßlich und schmeckt etwas nach Harz. Wie grüner Pfeffer ist auch rosa Pfeffer überall da angebracht, wo wenig Schärfe, aber volles Pfefferaroma gewünscht ist. Sogar Obstsalat verträgt eine Prise rosa Pfeffer.
Die ätherischen Öle im gemahlenen Pfeffer verflüchtigen sich rasch. Deshalb ist es ratsam, nur ungemahlenen Pfeffer zu kaufen und ihn jeweils nach Bedarf immer erst kurz vor Ende der Garzeit oder Fertigstellung am besten gleich in das Gericht zu mahlen. Drei verschiedene Pfeffermühlen sind dafür nötig; je eine für weißen und schwarzen und eine für grünen und rosa Pfeffer.

Pochieren: in siedender Flüssigkeit gar ziehen lassen, ohne zu kochen, zum Beispiel verlorene Eier.

Prise: die Menge von Salz, Pfeffer oder anderem Gewürz, die man zwischen Daumen und Zeigefinger halten kann.

Ravigote (Sauce Ravigote, französisch ravigoter = erquicken): sehr scharfe Kräutersauce zu kaltem Fleisch oder auch für Salate aus gehacktem Estragon, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Kapern, Essig und Öl, mit Salz und reichlich Pfeffer abgeschmeckt.

Relish (englisch = Würze): im Handel in mehreren Geschmacksrichtungen erhältlich. Würzsauce zu kaltem Fleisch, auch als Dip geeignet. Enthält feingewürfelte, süßsauer eingelegte Gemüse. An Chutney erinnernd, aber etwas schärfer.

Safran: Dieses teuerste Gewürz der Welt wurde schon im Altertum zum Gelbfärben von Speisen verwendet. Getrocknete Narben einer in den Mittelmeerländern kultivierten Krokuspflanze. Im Ganzen oder pulverisiert im Handel. Safran schmeckt zartbitter und würzig. Winzige Mengen genügen, um einer Speise die gewünschte gelbe Farbe zu geben. Man weicht eine Prise von den Fäden in wenig heißem Wasser ein oder löst eine Messerspitze des Pulvers in heißem Wasser auf und gibt die Flüssigkeit an die Speise. In der Kalten Küche findet Safran nur hin und wieder

Verwendung, so beispielsweise bei der italienischen Spezialität Zampone.

Schiffchen (Barkets): kleine schiffchenförmige Böden aus Mürbe-, Blätter- oder Pastetenteig, mit verschiedenen leckeren Dingen gefüllt.

Schiffchen Marivaux: Kleingeschnittene Krabben und Champignons mit einer leichten Mayonnaise mischen, in die Schiffchen füllen und mit Eischeiben und Kerbel garnieren.

Senf (Mostrich, Speisesenf): Senf heißt die Pflanze, deren Samen, den Senfkörnern, der Speisesenf seinen Namen verdankt. Diese in der Küche so unentbehrliche gelbe bis bräunliche Gewürzpaste besteht aus gemahlener Senfsaat, aus vielen verschiedenen Gewürzen, aus Wasser und Wein oder Most. Im Handel werden fast hundert verschiedene Senfsorten angeboten, vom milden Zitronensenf bis zum sehr scharfen Meerrettichsenf. Besonders delikat und für die Kalte Küche gut zu verwenden ist der grüne Kräutersenf. Er besteht aus Dijonsenf (aus geschälten Senfkörnern und dem Most unreifer Trauben), Estragon und Kerbel. Senf wirkt verdauungsfördernd. Man reicht ihn zu fettem Fleisch, gibt ihn in Fleischfüllungen, zu hartgekochten Eiern und Fisch und in kleinen Mengen auch an Salat-Dressings.

Senffrüchte: in Weinessig mit Senf, Zucker und Gewürzen eingelegte Früchte. Beliebte Beilage zu Pasteten, Galantinen und kalten Braten.

Smörgås-Bord: das üppige schwedische Buffet. Wörtlich ins Deutsche übersetzt bedeutet es: »Butterbrottisch«. Es besteht aus Herings- und anderen Fischspeisen, vor allem dem berühmten Gravad Laks (Grav-Lachs; roher marinierter Lachs), aus Rohkostsalaten, Fleischpasteten und -klößchen, Schinken, Rentierkeule, Hummer und Krebsen und einer Vielzahl von verschiedenen belegten Sandwiches, gefüllten Eiern, gefüllten Gemüsen, marinierten Pilzen, mehreren Käse- und Brotsorten, um nur eine kleine Auswahl des Möglichen zu nennen. Ursprünglich waren auf diesem Buffet nur kalte Gerichte zu finden, doch längst gehören auch warme Spezialitäten dazu.

Smørrebrød: dänische Spezialität. Mit verschiedenen marinierten oder geräucherten Fischsorten, auch Lachs und Aal, Hummer, Kaviar, gekochtem Rindfleisch, geräucherter Gänsebrust, Schinken und Ei garnierte Butterbrote, aber auch warme kleine Gerichte.

Snacks (englisch = Bissen): kleine entrindete, hübsch geschnittene Brotscheiben, die üppig und reizvoll belegt werden. Meist wird Weißbrot oder Mischbrot dafür verwendet, aber auch Kräcker sind eine gute Unterlage. Snacks sollen so klein sein, daß man sie mit einem Bissen essen kann.

Spritzer: die Dosis Flüssigkeit, die man erhält, wenn man eine Flasche mit Lochöffnung rasch kippt und wieder aufrichtet – also einige Tropfen.

Sud: Kochflüssigkeit, in der Fisch, Fleisch, Geflügel oder Gemüse gegart wurden und in die wertvolle Substanzen aus dem Kochgut übergegangen sind.

Tabascosauce: sehr scharfe Würzsauce aus Chilischoten, die gegoren mit Essig und Salz verarbeitet werden. Nur tropfenweise verwenden!

Tartelettes (französisch = kleine Torten): Törtchen aus ungesüßtem Mürbe-, Blätter- oder Hefeteig, mit feinen Salaten gefüllt, oft mit Gelee überglänzt, immer ansprechend dekoriert.

Terrine: Pastete, die ohne Teighülle in einer feuerfesten Form im Wasserbad im Backofen gegart wird. Terrinen sollen mindestens 1 Tag im Kühlschrank durchkühlen. Vor dem Servieren die Oberfläche mit einer Chaudfroidsauce überziehen. Die Terrine in fingerdicke Scheiben schneiden.

Teufelsremoulade: Zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner in Weinessig stark einkochen lassen, durch ein Sieb streichen, erkalten lassen und die Flüssigkeit mit Remoulade verrühren. Mit Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Paßt gut zu kaltem Roastbeef.

Tomaten, grüne: Aus Italien importiert, bei uns nur selten im Handel angeboten. Aromatische, feste Früchte, die trotz ihrer grünen Farbe kein Solanin enthalten. Besonders fein in Chutneys und Relishes.

Thymian: aromatisches Küchenkraut, wildwachsend, aber auch kultiviert. Kommt in den Sommermonaten frisch auf den Markt; ganzjährig getrocknet und zerrieben oder pulverisiert. In der Kalten Küche verwendet man frischen Thymian wie Estragon für Kräuteressig oder -öl und frischen oder getrockneten Thymian für Salatsaucen, Kräuterbutter, -mayonnaise oder -quark.

Tranchen: Scheiben von gebratenem und tranchiertem Fleisch, Wild, Geflügel oder gegartem Fisch.

Überglänzen: → Glasieren.

Wacholderbeeren: Die erbsengroßen, schwarzblauen Beeren sind die Früchte des immergrünen Wacholderstrauches. Sie haben einen sehr intensiven bitter-süßlichen Geschmack und duften aromatisch, leicht harzig. Man gibt die ganzen Beeren an Wild- und Fischmarinaden. Mit gemahlenen oder zerriebenen Beeren würzt man gleich zu Anfang des Garprozesses Gerichte aus dunklem Fleisch, speziell Wildgerichte.

Windsor-Salat: Pökelzunge, gekochte Hühnerbrust, gekochte Sellerieknolle, Salzgurke und gedünstete Champignons in kleine Würfel schneiden und mischen. Mayonnaise mit Meerrettich und Worcestersauce abschmecken und unter den Salat heben.

Ysop: Strauchpflanze, die wild wächst. Die Blätter haben ein frisches, leicht bitteres und nach Minze schmeckendes Aroma. Ysop sparsam mit anderen Kräutern an Salate, Kräutersaucen und Quark oder Marinaden für Wild geben. Ysop stets roh verwenden, gekocht verliert er sein Aroma.

Zitronenmelisse: bis zu 1 m hohe Staude, deren zarte, stark nach Zitrone duftende Blätter zu den aromatischsten Salatgewürzen zählen. Im Sommer wird Zitronenmelisse frisch angeboten, getrocknet läßt sie nur ahnen, welches Aroma sie als frische Pflanze hat. Zitronenmelisse paßt ausgezeichnet an Möhrenrohkost und Tomatensalat, Kräuterquark, -mayonnaise, -joghurt, -butter. Einige Blättchen davon geben Bowlen und Limonaden ein sehr angenehmes Aroma.

Getränke, die dazugehören

Ob frugal, familiär oder festlich, zu einem Mahl gehört ein passendes Getränk. Die einfachste Speise erscheint uns an- und aufregend, wenn es dazu einen guten Schluck zu trinken gibt. Dabei muß es keinesfalls immer etwas Alkoholisches sein!
Die Kalte Küche hat auch auf diesem Gebiet viel Köstliches zu bieten, angefangen beim frischgepreßten Orangen- oder Gemüsesaft, der uns morgens oft besser in Schwung bringt als der gewohnte Kaffee oder Tee. Die Getränke, die Gerichte der Kalten Küche begleiten, sind zwar weitgehend unabhängig von der Tageszeit, sollten aber immer auf die gebotenen kulinarischen Genüsse abgestimmt sein. Champagner zum Frühstück ist keinesfalls eine Ausschweifung, wenn wir zum Sektfrühstück einladen!
Es gibt einige Grundregeln für den Umgang mit Getränken. Sie betreffen vor allem das Lagern, die richtige Temperatur und bei Cocktails und anderen gemischten flüssigen Begleitern die richtigen Mengenverhältnisse der Ingredienzen.

Tafelwasser und Säfte

Tafelwasser ist der Sammelbegriff für natürliche und künstliche Mineralwässer.
Mineralwasser, Sodawasser, Sprudel oder Selters sind weitere Bezeichnungen für dieses gesunde Getränk.
Natürliches Mineralwasser enthält in 1 l mindestens 1 g gelöste Salze oder 0,25 g freie Kohlensäure und wird aus einer Quelle gewonnen.
Künstliches Mineralwasser wird aus Wasser, Salzen oder Sole und Kohlensäure hergestellt. Sodawasser ist beispielsweise ein künstliches Mineralwasser.
Sprudel werden Mineralwässer genannt, die mit Kohlensäure angereichert wurden.
Stille Wässer sind Mineralwässer, die wenig oder keine Kohlensäure enthalten.
Heilwasser ist Mineralwasser mit nachgewiesener Heilwirkung. Auf dem Flaschenetikett ist die Heilanzeige angegeben.
Säuerlinge sind Mineralwässer, die mindestens 1 g freie Kohlensäure pro Liter enthalten.
Bitterlinge oder Bitterwässer haben einen hohen Gehalt an Sulfat oder Magnesiumsulfat.
Selters oder Selterswasser ist der Name eines Mineralwassers aus einer natürlichen Quelle in Hessen (Niederselters). Aber auch künstliche Mineralwässer, die mit Kohlensäure versetzt wurden, dürfen so genannt werden.

- Für Mixgetränke verwendet man kohlensäurehaltige Mineralwässer, also Sprudel, die geschmacksneutral sind, keine Bitterlinge! Als erfrischendes Tischgetränk können Sie Mineralwasser aber auch pur anbieten. Nicht nur Autofahrer wissen es zu schätzen, auch gesundheits- und kalorienbewußte Gäste sind dankbar, wenn Mineralwasser als Alternative für alkoholische Getränke und oft kalorienreiche Säfte angeboten wird. Es sollte wie Bier gut gekühlt sein. Verschließen Sie die Flaschen nach dem Einschenken sorgfältig. Mineralwasser bleibt dann auch in angebrochenen Flaschen mehrere Tage frisch.

Groß ist das Angebot an industriell erzeugten Obst- und Gemüsesäften. Als Fruchtsaft dürfen nur Säfte bezeichnet werden, die

ohne Zusatz von irgendwelchen anderen Stoffen, auch ohne Zusatz von Zucker und Wasser, hergestellt wurden. Das ist aus Geschmacksgründen nur bei wenigen Obstsorten möglich. So kann man beispielsweise Apfelsaft, Birnensaft, Trauben- und Orangensaft naturrein kaufen. Je nach dem im Getränk enthaltenen Fruchtsaftanteil wird zwischen Fruchtnektar oder Fruchtsaftgetränk unterschieden.
Gemüsesäfte sind als naturreine Säfte (Muttersäfte) nur in Reformhäusern erhältlich. Die sonst im Handel angebotenen Säfte sind verdünnt und gewürzt.

- Wertvoller und schmackhafter sind selbstverständlich frischgepreßte Säfte. Es lohnt sich, einen elektrischen Entsafter anzuschaffen.
- Servieren Sie frische Obst- und Gemüsesäfte möglichst gleich – nicht eisgekühlt –, nachdem sie ausgepreßt wurden.
- Frisch gepreßte Säfte sind in erster Linie nicht Durstlöscher sondern Vitamingaben, also Muntermacher. Sie sind gut als Aperitifs geeignet, denn die darin enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe wirken appetitanregend.

Die folgenden Rezepte für Gemüsesaft-Cocktails sind jeweils für 1 Glas berechnet.

Gurkencocktail

Zutaten:
3 Schnapsgläser Gurkensaft (6 cl) · 3 Schnapsgläser Apfelsaft (6 cl) · 1 Schnapsglas Selleriesaft (2 cl) · 1 Teel. Zitronensaft · je 1 Prise Salz und frischgemahlener schwarzer Pfeffer · 1 Teel. gehackte Petersilie

Der Arbeitsablauf:
- Die 3 Säfte im Glas mischen, mit dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer würzen. Mit der Petersilie bestreut servieren.

Möhren-Apfel-Saft

Zutaten:
3 Schnapsgläser Möhrensaft (6 cl) · 4 Schnapsgläser Apfelsaft (8 cl) · 1 Teel. Zitronensaft · je 1 Prise Salz und Pfeffer · 1 Teel. kleingeschnittener Dill

Der Arbeitsablauf:
- Den Möhren- und den Apfelsaft im Glas mischen, mit dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer würzen und mit dem Dill bestreut servieren.

Milder Sauerkrauttrunk

Zutaten:
3 Schnapsgläser Sauerkrautsaft (6 cl) · 3 Schnapsgläser Orangensaft (6 cl) · 2 Teel. Honig · 1 Teel. gehackte Zwiebel

Der Arbeitsablauf:
- Den Sauerkrautsaft mit dem Orangensaft mischen, mit dem Honig süßen und die sehr fein gehackte Zwiebel darüberstreuen.

Tomaten-Sellerie-Saft

Zutaten:
3 Schnapsgläser Tomatensaft (6 cl) · 2 Schnapsgläser Selleriesaft (4 cl) · 1 Teel. Zitronensaft · 2 Eßl. saure Sahne · je 1 Prise Salz, Pfeffer und edelsüßes Paprikapulver · 1 Teel. gehackte Petersilie

Der Arbeitsablauf:
- Den Tomatensaft mit dem Selleriesaft, dem Zitronensaft und der Sahne gut verrühren. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Paprikapulver würzen und mit der Petersilie bestreuen.

Wissenswertes vom Bier

Favorit und Durstlöscher Nummer eins der Erwachsenen in Deutschland ist das Bier.

Untergärige Biere sind: Pils, Export, Bockbier, Doppelbock, Märzenbier.
Obergärige Biere sind: Weizen- oder Weißbier (aus Weizen gebraut), Kölsch (nur in Köln gebraut), Altbier und die Berliner Weiße (leicht säuerlich schmeckend, sehr kohlensäurehaltig).
Die Bezeichnung Voll- oder Starkbier gibt Auskunft üben den Stammwürzegehalt des Bieres. Vollbier ist jedes Bier mit einem Stammwürzegehalt von 11 bis 14%. Starkbier ist ein Bier mit mehr als 16% Stammwürze. Der Alkoholgehalt des Bieres beträgt etwa ein Viertel seines Stammwürzegehalts.

- Beim Bier kommt es auf die richtige Temperatur an. Am besten schmeckt es, wenn es bei einer Temperatur zwischen 7 und 8° gelagert wird. Bierflaschen immer stehend und dunkel aufbewahren. Ein kühler Keller ist der ideale Raum. Wird Bier zu kühl gelagert, wird es trübe und die Schaumbildung leidet.
- Wenn Sie im Sommer zu einer Flaschenbierparty im Freien einladen, wird sich meist das Problem der Kühlung ergeben. Stellen Sie die Flaschen in eine oder mehrere mit Wasser gefüllte große Wannen an einen gut zugänglichen schattigen Platz. Von Zeit zu Zeit können Sie die Temperatur des Wassers mit Blockeis senken, das man bei Firmen mit Party-Service oder Brauereien bestellen kann.
- Viele Brauereien liefern Bierfässer in verschiedenen Größen für Ihre Party ins Haus. Es genügt, einige Tage zuvor die Bestellung telefonisch aufzugeben. Das Bier wird richtig temperiert zur rechten Zeit mit allem Zubehör, Zapfhahn und Holzhammer, auf Wunsch auch mit Gläsern geliefert. Anzapfen müssen Sie die Fässer selber. Wenn Sie darin noch ungeübt sind, stellen Sie das Bierfaß am besten im Freien oder auf dem Balkon auf.
- Biergläser müssen in jedem Fall sauber gespült sein. Fettrückstände zerstören die Schaumkrone. Die Gläser sollten nicht zu klein sein, denn Bier will in vollen Zügen genossen werden.

Kleine Weinkunde

Weinkennern können wir im Rahmen dieses Buches sicher nichts Neues bieten, denn hier kann nur das Wichtigste über die richtige Behandlung des Weines gesagt werden und welcher Wein mit welchen Speisen harmoniert.

Die richtige Behandlung

- Die richtige Behandlung des Weines beginnt schon beim Einkauf. Wein ist lebendig und reagiert auf Erschütterungen und Temperaturunterschiede. Wenn Sie Gäste bewirten wollen, kaufen Sie den Wein möglichst schon 2 Wochen vorher. Läßt es sich nicht vermeiden, daß Sie den Wein erst am Tag Ihrer Einladung kaufen, transportieren Sie die Flaschen so behutsam wie möglich nach Hause.
- Lagern Sie Wein im Keller an einem dunklen Platz. Die Flaschen müssen in jedem Fall liegen, so daß der Wein mit dem Korken in Berührung kommt. Wenn Sie Wein aufrecht in das Regal stellen, trocknet der Korken aus, schrumpft zusammen und schließt die Flasche nicht mehr luftdicht ab. Steht kein Keller zur Verfügung, lagern Sie den Wein am besten in einem Raum mit konstanter Temperatur.
- Entscheidend für die Blume, das Aroma des Weines, ist nicht zuletzt die Trinktemperatur. So werden leichte, spritzige Weißweine mit 10 bis 11°, vollmundige, würzige mit 11 bis 13° und schwere, süße Weißweine (Dessertweine) mit 13 bis 15° getrunken. Champagner und Sekt sollen mit 8 bis 10° kalt serviert werden. Sie haben die richtige Temperatur, wenn das Sektglas beim Einschenken beschlägt.
- Rotweine werden etwas wärmer getrunken, mit Ausnahme von Beaujolais, der 8° haben soll. Burgunder trinkt man bei 18°, jungen Bordeaux bei 16°, ältere Sorten bei 20°. Für Kenner und Weingenießer gibt es spezielle Weinthermometer zu kaufen. Man taucht sie in das gefüllte Probeglas und liest die Temperatur ab.
- Rotwein mit Kellertemperatur muß also erwärmt werden. Das muß langsam geschehen. Man stellt ihn je nach erforderlicher Temperatur 12 bis 24 Stunden, bevor er getrunken werden soll, in den Raum, in dem er dann serviert wird. Man nennt das »Chambrieren«. Rotweine dürfen nie in heißem Wasser oder in Ofen- oder Heizungsnähe erwärmt werden. Diese Schockbehandlung würde sie verderben.
- Weißweine möglichst nicht im Kühlschrank herunterkühlen. Besser ist es, sie unter fließendem kaltem Wasser oder in einer Wanne mit kaltem Wasser auf die richtige Temperatur zu bringen.
- Vielen jüngeren Rotweinen bekommt es gut, wenn man sie etwa 1 Stunde vor dem Genuß entkorkt. Durch den Sauerstoff in der Luft entfalten sie ihr Bukett voll.
- Bei älteren Rotweinen hat sich manchmal ein schwarzer Bodensatz (Depot) gebildet. Wird er, was sich beim Einschenken nicht vermeiden läßt, aufgewirbelt, trübt er den Wein. Deshalb dekantiert man diese Weine 1 bis 2 Stunden, bevor man sie reicht. Das heißt, man füllt sie langsam und gleichmäßig in Karaffen um. Bevor der Bodensatz in den Flaschenhals gelangt, hört man auf zu gießen. So bleibt der Wein beim Einschenken klar.
- Besonders stilvoll wirkt es, wenn Sie Weißwein, Rotwein und Sekt in verschiedenen Gläsern servieren. Doch nicht jeder verfügt über eine perfekte Gläserauswahl. Im Grunde ist sie auch für den Weingenuß nicht allein ausschlaggebend. Wichtig ist nur, daß das Glas, ob Rotwein oder Weißwein daraus getrunken wird, folgende Eigenschaften hat: Es soll groß sein, denn mit Weißwein füllt man es höchstens bis zu zwei Drittel, mit Rotwein sogar nur halb. Nur so entfaltet sich der Duft des Weines. Damit das Bukett bewahrt wird, soll das Glas eine runde oder tulpenförmige Schale haben, die sich nach oben zu verjüngt. Ein Weinglas soll außerdem farblos sein, damit sich das Auge an der Farbe des Weines erfreuen kann, und es sollte einen Stiel haben, damit man die Schale nicht mit der Hand anfassen muß, wodurch Weißwein rasch zu warm würde. Aus einem solchen Glas kann jeder Wein, ja sogar Sekt getrunken werden. Eine Ausnahme bilden nur Sherry, Malaga und Portweine, die in kleinen Aperitifgläsern serviert werden.

Der richtige Wein zu den Speisen der Kalten Küche

Heutzutage begeht man keinen kulinarischen Fauxpas mehr, wenn man die ehemals sehr konsequent eingehaltenen Weinregeln durchbricht und mal einen schwereren Wein zuerst reicht oder Weißwein zu Wildbret. Erlaubt ist, was gut schmeckt! Falls Sie aber nicht sicher sind, ob die Zusammenstellung von Speise und Trank Ihren Gästen genauso gut mundet wie Ihnen und Sie aus diesem Grunde lieber an den alten erprobten Regeln festhalten möchten, folgt hier eine kleine Aufstellung der wichtigsten Gerichte und der dazu passenden Weine.

- Als Aperitif reicht man einen trockenen Sekt oder Champagner, Port, Sherry oder Wermut.
- Zu Vorspeisen aus Artischocken, Avocados, Tomaten, Gurken, Eiern und fettem geräuchertem Fisch serviert man ebenfalls einen trockenen Sherry, vor allem, wenn die Vorspeisen mit Essig gewürzt sind, der ein Feind des Weines ist.
- Zu Schweinefleisch, Wurstplatten und Pasteten passen herbe, doch nicht zu junge Weine, zum Beispiel aus Deutschland: badische Weine, weiße Pfälzer, rote und weiße Württemberger Weine; aus Frankreich: Beaujolais, elsässische Weine (Silvaner oder Edelzwicker); aus Italien: Soave und Frascati; aus der Schweiz: Dôle, weißer Neuenburger.
- Zu Austern, Schal- und Krustentieren passen trockene Weißweine, zum Beispiel aus Deutschland: Frankenweine, trockene badische und Moselweine; aus Frankreich: Chablis, Sancerre, Champagne Brut; aus Italien: Gambellara, Orvieto secco; aus der Schweiz: Fendant, Johannisberg.
- Zu Fischgerichten passen rassige, gehaltvolle Weißweine, zum Beispiel aus Deutschland: Rheingauer, Frankenweine, Pfälzer; aus Frankreich: Elsässer Weine, weißer Côtes-du-Rhône, Muscadet; aus Italien: Terlaner, Trebbiano, Ischia bianco und Etna bianco; aus der Schweiz: Neuenburger Weine.
- Zu Kaviar passen körperreiche Weißweine oder sehr trockener Schaumwein, zum Beispiel aus Deutschland: extra trockener Sekt, körperreicher Moselwein, Frankenweine, körperreiche Rheingauer Weine; aus Frankreich: Champagne Brut und Sancerre.
- Zu kalten wie warmen Fleischgerichten, Geflügel und Wild passen Rotweine, aber auch vollmundige Weißweine, zum Beispiel aus Deutschland: Ahrwein, rheinhessische und Dürkheimer Rotweine, badische Ruländer und Traminer; aus Frankreich: roter Graves, Haut-Médoc, Beaujolais, Châteauneuf-du-Pape; aus Italien: Valpolicella, Chianti, Corvo rosso; aus der Schweiz: Dôle, Johannisberg; aus Spanien: Alicante, Tarragona.
- Zu Käse passen vor allem Rot- und Roséweine, zum Beispiel aus Deutschland: Ahrweiler, Assmannshäuser, Walporzheimer; aus Frankreich: Haut-Médoc, Sauternes-Barsac (zu Roquefort), Beaujolais; aus Italien: Chianti, Valpolicella, Piemonteser.

Schorle und Bowlen

Beide Getränkearten sind erfrischend und durstlöschend und enthalten, verglichen mit Cocktails, nicht viel Alkohol. Sie können Ihre Gäste einen ganzen Abend lang damit bewirten.
Die Schorle, auch als »Gespritzter« bekannt, ist ein beliebtes Getränk bei Tanzfesten der Jugend. Sie paßt gut zu allen Gerichten, die man auf einem Buffet findet und ist denkbar einfach in der Zubereitung. Eine Schorle besteht zur Hälfte aus einem gut gekühlten spritzigen Weißwein oder einem herben, nicht zu edlen Rotwein und zur anderen Hälfte aus ebenfalls kaltem Selterswasser. Die meisten Schorlefans stellen mit Wein und Selters ihrem individuellen Geschmack entsprechend die richtige Mischung am liebsten selbst her. Das Mengenverhältnis ist nicht obligatorisch. Sorgen Sie nur dafür, daß Wein und Wasser gut gekühlt sind und in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Stellen Sie für diesen Zweck Limonaden- oder Saftgläser bereit.

Kalte Ente

Ein ganz besonderes Schorlerezept.

Zutaten für 6 Personen:
2 Flaschen trockener, leichter Weißwein · 1 Zitrone (unbehandelt) · 1 Flasche stark kohlensäurehaltiges Selterswasser (kann auch durch 1 Flasche Sekt ersetzt werden)

Der Arbeitsablauf:
- Den gut gekühlten Wein in eine genügend große Kanne oder ein Bowlengefäß gießen.
- Die Zitrone waschen, eine hauchdünne Spirale abschälen und die Schale etwa 15 Minuten in den Wein hängen.
- Die Zitronenschale aus dem Wein entfernen, das ebenfalls gut gekühlte Selterswasser dazugießen und vorsichtig umrühren.
- Die geschälte Zitrone in dünne Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und beim Einschenken in jedes Glas eine Zitronenscheibe geben.

Bowle ist ein beschwingendes, gut verträgliches Getränk, das Sommerfeste im Freien – auch auf dem Balkon – verschönt.
- Verzichten Sie darauf, Ihre Bowle mit Spirituosen anzusetzen.
- Verwenden Sie einen guten, sauberen Wein. Sie wird Ihnen und Ihren Gästen vielleicht zu Kopfe steigen, aber sicher am nächsten Morgen kein Kopfweh bereiten.
- Seien Sie aus demselben Grund auch sparsam mit dem Zukker. Zucker erhöht die negativen Auswirkungen des Alkohols. Wer dieses köstliche Getränk lieber etwas süßer mag, wählt weniger trockenen Wein und Sekt (Demi-sec).
- Bereiten Sie Bowle nur aus frischen reifen oder tiefgefrorenen Früchten. Ist das Obst in Zuckersirup eingelegt, läßt sich der Zuckergehalt nicht mehr abschätzen. Außerdem kann man von eingemachten Früchten nicht mehr viel Aroma erwarten.
- Bowle schmeckt nur wirklich gut, wenn sie gekühlt, aber nicht unterkühlt getrunken wird. Auf keinen Fall Eisstückchen zum Kühlen in die Bowle geben! Lieber, falls nötig, das Gefäß in eine Schüssel mit gestoßenem Eis stellen. Wein und Sekt, mit denen die Früchte übergossen werden, dürfen Kühlschranktemperatur haben.
- Wenn Sie kein Bowlengefäß besitzen – es gibt sie auch mit Einsatz für Eiswürfel –, können Sie die Bowle in einer Suppenterrine oder einem großen Steinguttopf mit Deckel ansetzen. Wie Kalte Ente können Sie sie notfalls auch in Limonadengläsern servieren, zu denen Sie langstielige Löffel reichen. Füllen Sie die Bowlengläser nur halbvoll, dafür öfter. Steht Bowle zu lange im Glas und wird warm, schmeckt sie schal.

Den nachfolgenden Bowlenrezepten dürfen Sie Ihr Vertrauen schenken. Sie sind für 6 bis 8 Personen berechnet.

Erdbeerbowle

Zutaten:
300 g Monats- oder Walderdbeeren · 2 Eßl. Zucker · ½ Tasse Wasser · 2 Flaschen leichter Weißwein · 1 Flasche Sekt

Der Arbeitsablauf:
- Wenn die Erdbeeren aus eigener Ernte stammen, also nicht chemisch gedüngt oder gespritzt wurden, die Beeren nur verlesen, die Stielansätze abzupfen und die Beeren ungewaschen in das gut gekühlte Bowlengefäß geben. Sonst zuerst kurz kalt überbrausen und abtropfen lassen.
- Nach Belieben den Zucker mit dem Wasser erhitzen und so lange rühren, bis er sich völlig gelöst hat. Abkühlen lassen und über die Erdbeeren gießen.
- Mit 1 Flasche Wein auffüllen und die Früchte an einem kühlen Ort zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen.
- Kurz vor dem Servieren die zweite Flasche Wein zufügen, vorsichtig den Sekt dazugießen und die Bowle gleich servieren.

Waldmeisterbowle

Waldmeister gibt es nur im Mai. Im Juni blüht die Pflanze und ist nicht mehr so aromatisch. Lassen Sie Waldmeister, bevor Sie eine Bowle damit ansetzen, etwas antrocknen. Waschen Sie ihn zuerst und hängen Sie ihn dann an einem Stück Küchengarn mit den Blättern nach unten an einem luftigen, trockenen Platz auf.

Zutaten:
2 Flaschen trockener Weißwein, nach Belieben auch Gewürztraminer oder Ruländer · 1 großes Büschel Waldmeister · 1 Flasche Sekt · 1–2 Eßl. Zucker · ½ Tasse Wasser

Der Arbeitsablauf:
- Den gut gekühlten Wein in das ebenfalls gekühlte Bowlengefäß gießen.
- Den Waldmeister an einem Faden so aufhängen, daß nur die Blättchen, nicht aber die blattlosen Stiele vom Wein bedeckt sind. Den Waldmeister an einem kühlen Ort etwa 20 Minuten zugedeckt im Wein ziehen lassen und dann entfernen.
- Den gekühlten Sekt zugießen. Den Zucker, wie im Rezept für Erdbeerbowle beschrieben, auflösen und in die Bowle geben.

Ananasbowle

Mit Ananasbowle können Sie Ihre Gäste auch im Winter erfreuen. Die Hauptsaison für Ananas liegt bei uns in den Monaten November bis Februar.

Zutaten:
1 mittelgroße vollreife Ananas · 1–2 Eßl. Zucker · ½ Tasse Wasser · 2 Flaschen leichter, spritziger Weißwein · 1 Flasche Sekt

Der Arbeitsablauf:

- Die Ananas schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und den harten Strunk in der Mitte herausschneiden. Die Scheiben würfeln und in das gekühlte Bowlengefäß geben.
- Den Zucker, wie im Rezept für Erdbeerbowle beschrieben, im Wasser auflösen und die Ananaswürfel damit süßen. 1 Flasche Wein dazugießen und die Früchte 1 Stunde an einem kühlen Ort ziehen lassen.
- Kurz vor dem Servieren mit der zweiten Flasche Wein und vorsichtig mit dem Sekt auffüllen.

Sangria

Ein erfrischendes Bowlengetränk aus Spanien, von dem es viele Varianten gibt. Die benötigte Zuckermenge richtet sich nach der Menge des Zitronensaftes, den Sie zufügen. Die einzige Bowle, die wie ein Longdrink mit Eiswürfeln gekühlt werden darf!

Zutaten:
100 g Zucker · 2 l spanischer Rotwein · 1 Stange Zimt · 5 Gewürznelken · je 3 Orangen und Zitronen (unbehandelt) · 1 Flasche Selterswasser

Der Arbeitsablauf:

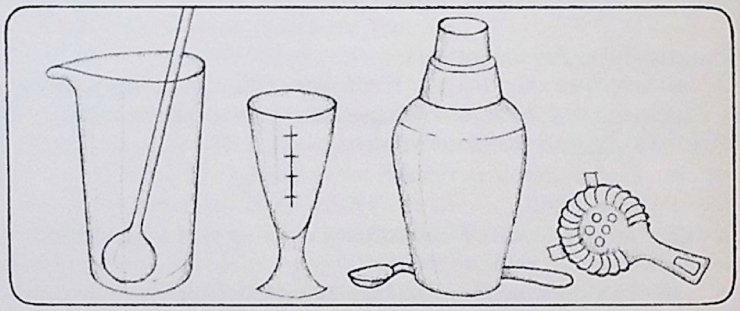
- Den Zucker unter Rühren im gekühlten Rotwein auflösen.
- Den Zimt und die Nelken zufügen.
- Die Orangen und Zitronen waschen, abtrocknen. Je 1 Orange und Zitrone spiralenförmig dünn abschälen, und die Schalenspiralen in den Wein hängen.
- Alle Orangen und Zitronen in dünne Scheiben schneiden und einige Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort im Rotwein ziehen lassen.
- Kurz vor dem Servieren das eiskalte Selterswasser dazugießen und einige Eiswürfel in das Getränk geben.

Die Hausbar

Cocktails und Longdrinks sind stets begehrt. Es haftet etwas vom Duft der großen weiten Welt an ihnen. Sie werden auch in der ganzen Welt nach den gleichen Rezepten auf die gleiche Art gemixt. Amerika ist das Land, wo sie erfunden wurden.
Bei einem Cocktail läßt es sich wunderbar entspannen. Kein Getränk ist besser geeignet, eine muntere, unbeschwerte Unterhaltung in Gang zu bringen. Ist ein Cocktail richtig gemixt, berauscht er nicht, sondern regt auf eine sehr angenehme Weise an. Das Mixen von Drinks kann viel Freude machen, wenn die nötigen praktischen Utensilien dafür zur Verfügung stehen und die wichtigsten Grundkenntnisse vorhanden sind. Wenn Sie zu Hause der Barkeeper Ihrer Gäste sein wollen, ist es gut, mit ebensolcher Exaktheit und auch mit dem nötigen Verantwortungsbewußtsein zu mixen wie ein Profi. Ihr Repertoire darf ruhig begrenzt sein. Das, was Sie schütteln oder rühren und ausschenken, muß aber unbedingt erprobt sein. Das heißt, Sie müssen sich an die Rezepte halten, nach denen überall in der Welt gemixt wird. Andernfalls riskieren Sie, daß Ihre Gäste Ihnen am nächsten Morgen – und nicht zu unrecht – gram sind.

Richtig mixen und servieren

Das Handwerkszeug des Mixers, auf das Sie nicht verzichten können:
Hochwandiges Rührglas (Barglas) **mit Barlöffel:** In ihm werden Cocktails gerührt, die aus leicht mischbaren Flüssigkeiten bestehen.
Mixbecher (Shaker): zum Schütteln von Cocktails.
Barsieb (Strainer): Es hat eine rundumlaufende Drahtspirale zum Zurückhalten von Eisstückchen, Zitronenkernen und anderen Fruchtrückständen.
Meßgläser oder Schnapsgläser: mit Eichstrich (2 cl) zum Abmessen der Zutaten.
Korkenzieher und Kapselheber: Beide müssen gut funktionieren.
Barmesser: zum Zerschneiden von Zitronen und anderen Früchten.
Eiszange: zum Einfüllen der Eisstücke.
Sektzange: zum Öffnen von Sektkorken,
Verschließbare Thermosbehälter: für das Eis.
Zitronenpresse: für Zitronensaft.
Hammer aus Holz oder Metall: zum Zerklopfen von Eis.
Cocktaillöffel (langstielige Löffel) **und Spießchen:** Mit ihnen holt man Fruchtstücke aus dem Getränk.



Das Handwerkszeug des Barkeepers: hochwandiges Barglas mit Barlöffel, Meßglas mit den Eichstrichen zum Abmessen, Mixbecher oder Shaker mit festsitzendem Verschluß zum Schütteln von Cocktails, Barsieb oder Strainer zum Zurückhalten von Substanzen, die nicht in den Drink geraten sollen.

- Gerührt wird so: Eiswürfel in das Barglas geben, die Zutaten bereitstellen und das Schmelzwasser aus dem Glas abgießen. Die Zutaten nach Rezept abmessen und nacheinander zufügen. Mit dem langen Barlöffel spiralförmig von unten nach oben etwa 20 Sekunden durchrühren. Das Barsieb vor die Tülle des Rührglases halten, so daß Eis und Fruchtrückstände darin bleiben. Den Drink in das vorgesehene Glas seihen.
- Geschüttelt wird so: Eiswürfel in den Shaker geben, die Zutaten bereitstellen. Das Schmelzwasser abgießen und die Zutaten in den Shaker füllen. Den Shaker verschließen und mit einer Serviette umwickeln. Den Shaker senkrecht zum Körper und waagerecht zum Boden kräftig etwa 10 bis 20 Sekunden schütteln, bis der Becher von außen beschlagen ist. Dann den Inhalt wie beim gerührten Drink mit Hilfe des Strainers ins Glas seihen.
- Für die meisten gemischten Getränke aus der Bar braucht man Eis: für Shortdrinks, Cocktails und andere kurze Drinks ebenso wie für Drinks »on the rocks« Eiswürfel. Verschiedene Longdrinks, die lange geschüttelt und wirklich eiskalt serviert werden, bereitet man mit zerkleinertem Eis. Dafür schlägt man die üblichen Eiswürfel in ein frisches Küchentuch ein und zerklopft sie mit einem Hammer. Es gibt auch Gefrierbehälter zu kaufen, in denen Eis in Kleinkugeln gefriert, die in den Getränken sehr dekorativ aussehen.

● Andere Möglichkeiten, Drinks optisch aufzuwerten, sind Cocktailkirschen, die man ins Glas gibt, Zitronenschale, die man an den Rand des Glases hängt, oder Orangenscheiben, die auf den Glasrand gesteckt werden. Auch der Zuckerrand, »Crusta« genannt, ist einfach herzustellen: Ein Zitronenviertel in der Mitte bis zur Schale einschneiden. Den Rand des Glases – dabei das Glas umgekehrt halten – in den Schlitz des Zitronenstücks stekken und rundherum mit der Zitrone abreiben. Dann den so befeuchteten Glasrand in auf einen Teller gehäuften Zucker tupfen. Zuckerrandgläser aber nur mit ohnehin schon süßen Drinks servieren!

Der Bar-Inhalt

Das wichtigste an einer Bar sind jedoch nicht die Geräte, sondern die Spirituosen, Säfte, Mineralwasser und natürlich auch Champagner oder Sekt. Zitronen und Orangen werden benötigt und hin und wieder auch Gewürze, die man sich für diesen Zweck auch aus der Küche holen kann.
Ein guter Grundstock an Alkoholika, mit denen Sie hunderte von klassischen Drinks mixen können, besteht aus je 1 Flasche Gin, schottischem Whisky, Bourbon Whiskey, rotem Wermut, Wermut Dry, Weinbrand, Cognac, Wodka, weißem Rum, Curaçao Triple sec, Crème de Menthe (Pfefferminzlikör), Crème de Cacao, Apricot Brandy, Campari. Zusätzlich brauchen Sie: Je 1 Flasche Angostura Bitter und Orange Bitter, 1 Flasche Grenadine (Sirup aus Granatäpfeln), 1 Glas Cocktailkirschen, 1 Glas grüne Oliven, Sodawasser, Tonic, Bitter Lemon (Zitronensprudel mit Bittergeschmack) und Tomatensaft.
Grob unterscheidet man zwischen Cocktail, einem kurzen Drink, der gerührt oder geschüttelt und in Cocktailgläsern serviert wird, und Longdrink, der alkoholschwächer ist, dafür aber mehr Quantität bietet. Longdrinks sollen den Durst löschen und werden eiskalt in großen Gläsern (Tumblern) serviert.

Aus der Fülle der internationalen Cocktails und Longdrinks haben wir die bekanntesten für Sie ausgewählt.
In den Rezepten heißt es manchmal 1 Dash, das ist soviel wie ein Spritzer = 3 bis 4 Tropfen. Sonst sind die Mengen in cl angegeben. 2 cl = 1 Schnapsglas. Beginnen wir mit dem beliebtesten unter ihnen. In Amerika wird jährlich eine Milliarde davon getrunken.

Der klassische Martini

In das Barglas mit mehreren Eiswürfeln 5 cl Gin und 2 cl Wermut Dry geben, 20 Sekunden schnell umrühren. Den Drink in ein Cocktailglas seihen und 1 Olive beifügen.

Martini Dry

4 cl Gin und 1 cl französischen Wermut Extra dry mit Eis rühren und ins Glas seihen. Mit Zitronenschale abspritzen (dazu ein dünnes Stück Zitronenschale über dem Glas zwischen Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, so daß das in der Schale enthaltene Öl in den Martini spritzt). 1 Olive hineingeben.

Rum-Martini

1 Dash Orange Bitter, 2 cl französischen Wermut Dry und 5 cl Puerto-Rico-Rum mit Eis rühren, ins Glas seihen und 1 Olive beifügen.

Wodka-Martini

1 cl französischen Wermut Dry, 1 cl italienischen weißen Wermut und 3 cl Wodka mit Eis rühren, ins Glas seihen und mit Zitronenschale abspritzen.

Soda-Grundrezept

Die meistgetrunkenen Longdrinks sind sicher die Sodas. Sie werden weder geschüttelt noch gerührt. Man serviert sie in großen Tumblern. Sodas bereitet man hauptsächlich mit schottischem Whisky, Bourbon Whiskey, Cognac aber auch mit süßem Wermut.
In einen großen Tumbler Eiswürfel geben, 4 cl schottischen Whisky aufgießen und mit sehr kaltem Sodawasser auffüllen. Ohne Trinkhalm und Barlöffel servieren. Ist das Sodawasser wirklich kalt, kann man auf die Eiswürfel verzichten.
Für Sodas mit Cognac oder Südweinen gibt man 5 cl des alkoholischen Getränks ins Glas.

Highball-Grundrezept

Die Highballs sind mit den Sodas verwandt. In einen großen Tumbler oder eine ballonförmige Trinkschale gibt man 4 bis 5 cl der gewünschten Flüssigkeit, 1 bis 2 Eiswürfel, füllt mit Ginger Ale auf und gibt 1 Zitronenspirale ins Glas.

Whisky Highball

In einen großen Tumbler oder eine große Trinkschale einige Stückchen Eis geben, 2 cl Canadian oder Bourbon Whiskey zugießen und mit Ginger Ale auffüllen. 1 Zitronenspirale in das Glas geben.

Fizz-Grundrezept

Fizzes werden in Amerika fast ebenso häufig getrunken wie Cocktails. Für einen Fizz den Shaker mindestens zu einem Drittel mit kleinen Eisstückchen füllen, das gewünschte alkoholische Getränk und nach Rezept die weiteren Ingredienzen dazugießen, 1 Schuß Sodawasser daraufspritzen und das ganze etwa 2 Minuten schütteln. Der Shaker muß mit einer Eisschicht überzogen sein. Die Mischung in das Glas seihen und mit Sodawasser auffüllen. Mit Trinkhalm servieren.

Gin Fizz

Den Shaker zu einem Drittel mit kleinen Eisstückchen füllen. Den Saft von 1 Zitrone, 2 bis 3 Teelöffel Zucker und 2 cl Gin zufügen und sehr gut schütteln. In einen Tumbler seihen, mit Sodawasser auffüllen und mit Trinkhalm servieren.

Apricot Fizz

Den Saft von ½ Zitrone und ½ Orange mit 2 cl Apricot Brandy über das feingestoßene Eis in den Shaker geben, gut schütteln, die Mischung in ein Glas seihen und mit Sodawasser auffüllen.

Der amerikanische Whiskey, der Bourbon, wird vorwiegend aus Maismaische destilliert. Man unterscheidet zwischen »Straight Bourbon« (reiner Maiswhisky) und »Blended Bourbon« (Mais- und Kornbranntwein).

Old Fashioned Whiskeycocktail

In einem Whiskyglas in 2 Teelöffeln Wasser ½ Stückchen Zucker zerdrücken. 1 Spritzer Angostura Bitter zugeben. Mit 4 cl Bourbon aufgießen. 1 Stück Zitronenschale dazugeben, ebenso 2 Eiswürfel. Umrühren und servieren.

Whisky Sour

Saft von ½ Zitrone, ½ Teelöffel Zucker und 5 cl Whisky mit viel Eis schütteln, ins Glas seihen und mit ½ Scheibe Zitrone garnieren.

Manhattan Dry

2 cl französischen Wermut Dry, 4 cl Bourbon und 1 Spritzer Angostura Bitter mit Eis rühren, ins Glas seihen und mit 1 Cocktailkirsche garnieren.

Daiquiri on the Rocks

In den Shaker den Saft von ½ Zitrone, 3 Teelöffel Zuckersirup und 5 cl Bacardi-Rum geben. Sehr gut schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen.

Panama-Cocktail

1 cl Rum, 1 cl Ananassaft und 1 cl Maraschinolikör über Eiswürfeln im Barglas verrühren, ins Glas seihen und mit 2 frischen Eiswürfeln servieren.

Cocktail Havanna

2 cl Bacardi-Rum, den Saft von ½ Zitrone, den Saft von ½ Orange und 2 cl Wermut Dry über Eiswürfeln im Shaker schütteln, ins Glas seihen und in das Glas 1 Stückchen Orange legen.

Alexander-Cocktail

1 cl Sahne, 1 cl Crème de Cacao, 1 cl Cognac in den Shaker geben, kurz schütteln und ins Glas seihen.

Caruso-Cocktail

1 cl Gin, 1 cl französischen Wermut und 1 cl Crème de Menthe im Shaker schütteln und ins Glas seihen.

Paradies-Cocktail

1 cl Orangensaft, 1 cl Gin und 1 cl Apricot Brandy im Shaker schütteln und ins Glas seihen.

White-Lady-Cocktail

1 cl Zitronensaft, 1 cl Gin und 1 cl Cointreau im Shaker schütteln und ins Glas seihen.

Bombay-Cocktail

1 cl Zitronensaft, 1 cl Curaçao und 4 cl Arrak im Shaker gut schütteln und ins Glas seihen.

Cherry-Brandy-Cocktail

1 cl Orangensaft, 1 cl Cherry Brandy, 1 cl Cognac, 3 Dashes Curaçao Orange und 3 Spritzer Grenadinesirup im Shaker schütteln, 1 Cocktailkirsche ins Glas geben und den Cocktail darüberseihen.

Columbus-Cocktail

1 cl Zitronensaft, 1 cl Apricot Brandy und 1 cl Rum im Shaker gut schütteln und ins Glas seihen.

Royal-Cocktail

1 Dash Maraschinolikör, 1 cl Gin, 1 cl Cherry Brandy und 1 cl französischen Wermut im Shaker schütteln und ins Glas seihen. 1 Cocktailkirsche in den Drink geben.

Bronx-Cocktail

1 cl Orangensaft, 1 cl Gin, 1 cl italienischen Wermut im Shaker schütteln und ins Glas seihen. Einen Bronx-Cocktail Dry mixen Sie, wenn Sie trockenen Wermut nehmen.

Raymond Hitch

4½ cl italienischen Wermut, 1 Dash Orange Bitter, 1½ cl Orangensaft im Mixer schütteln und ins Glas seihen.

Sekt-Cocktail

Eine Sektschale mit feingestoßenem Eis füllen. Über das Eis 1 Teelöffel Grenadinesirup, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Dash Angostura Bitter und 1 Teelöffel Cognac gießen. 1 ungeschälte Orangenscheibe darauflegen. Das Ganze mit Sekt auffüllen.

Champagner-Orange-Cocktail

1 cl Orangensaft, 1 cl Wermut Dry, 1 cl Curaçao und 1 cl Gin mit Eiswürfeln im Barglas rühren, über einen frischen Eiswürfel in einen Sektkelch seihen und mit Champagner auffüllen.

Flips sind Shortdrinks, die aus frischem Eigelb, Zucker und einer alkoholischen Ingredienz bestehen. Man trinkt sie aus speziellen Flipgläsern oder Sektkelchen mit etwas geriebener Muskatnuß bestreut.

Bacardi-Flip

1 Eigelb mit 2 Teelöffeln Zucker und 2 cl Bacardi-Rum im Shaker kurz schütteln, ins Glas seihen, wenig Muskatnuß darüberreiben und mit Trinkhalm servieren.

Champagner-Flip

1 Eigelb mit 1 Teelöffel Zucker und ½ Weinglas Weißwein im Shaker schütteln, in ein großes Flipglas seihen und mit Champagner auffüllen.

Brandy Fizz

Den Saft von 1 Zitrone, 3 Teelöffel Zucker und 2 cl Cognac über dem gestoßenen Eis im Shaker gut schütteln und in ein Glas seihen.

Egg Fizz

Den Saft von 1 Zitrone, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel frische Sahne, 2 Teelöffel Zucker und 2 cl Cognac sehr gut über dem gestoßenen Eis schütteln, in ein Glas seihen und mit Sodawasser auffüllen.

Golden Fizz

1 Eigelb, den Saft von 1 Zitrone, 2 Teelöffel Zucker, 3 Teelöffel Grenadinesirup und 2 cl Gin über dem gestoßenen Eis sehr gut schütteln, in ein Glas seihen und mit Sodawasser auffüllen.

Whisky Fizz

4 cl Whisky, den Saft von ½ Zitrone und 1 Teelöffel Zucker über dem gestoßenen Eis im Shaker gut schütteln, in ein Glas seihen, mit Sodawasser auffüllen. 2 Maraschinokirschen und 2 Eisstückchen ins Glas geben.

Sour-Grundrezept

Sours werden wie Fizzes zubereitet und in den gleichen Gläsern serviert. Auch Sours müssen recht lange geschüttelt werden. Der Shaker soll sich mit einer feinen Eisschicht überzogen haben. Grundsätzlich wird ein Sour wie folgt zubereitet: In den Schüttelbecher ziemlich viele kleine Eisstückchen, den Saft von ½ Zitrone, 2 bis 3 Teelöffel Zucker und 5 cl des gewünschten alkoholischen Getränks (Gin, Cognac, Whisky, Rum) geben. Den Shaker mit einer Serviette umwickeln und sehr kräftig schütteln. Den Drink in einen Tumbler seihen und 2 Kirschen, 1 Zitronen- und 1 Orangenschnitz beifügen. Mit Barlöffel und Trinkhalm servie-

ren. Sours können auch noch mit einem Schuß kaltem Sodawasser aufgefüllt werden.
Weitere Rezepte für Sours sind nicht nötig, da sie fast ausschließlich mit Gin, Cognac, Whisky oder Rum zubereitet werden.

Cooler-Grundrezept

Die Coolers sind den Sours ähnlich. Sie werden mit Ginger Ale aufgefüllt und sind ausgezeichnete durststillende Getränke. Man bereitet sie grundsätzlich über reichlich kleingestoßenem Eis im Shaker, fügt 2 Teelöffel Zucker und den Saft von ½ Zitrone sowie jeweils 5 cl Gin, Whisky, Rum, Cognac oder Arrak bei. Der Cooler wird kräftig geschüttelt, bis sich der Shaker mit einer dünnen Eisschicht überzogen hat, und in einen mittelgroßen Tumbler gefüllt. Mit Ginger Ale auffüllen und mit Trinkhalm servieren.

Cobbler-Grundrezept

Für den Cobbler füllt man eine Sektschale oder ein Glas mit großer Öffnung zu zwei Dritteln mit feingestoßenem Eis. Das Eis garniert man mit Früchten und übergießt es mit der gewünschten Mischung. Der Cobbler wird mit Löffel und Trinkhalm serviert.

Brandy Cobbler

Auf das Eis einige Ananasstücke und einige Maraschinokirschen legen. Die Früchte mit 1 Teelöffel Grenadinesirup, mit 3 Dashes Maraschinolikör, 3 Dashes Curaçao und 3 Dashes Kirschwasser übergießen und mit 2 cl Cognac auffüllen.

Champagner-Cobbler

Auf das gestoßene Eis einige Weintrauben und einige Bananenscheiben legen. Darüber 3 Dashes Maraschinolikör, 3 Dashes Cointreau und 3 Dashes Curaçao geben. Mit Champagner auffüllen. Den Cobbler mit einem Löffel und Trinkhalm servieren.

Crusta-Grundrezept

Crustas werden im Ballonglas mit Zuckerrand serviert, in das man die ganze, zur Spirale geschnittene Schale einer Zitrone gibt. Der Shaker wird zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefüllt, auf das man den Saft von ½ Zitrone, 1 Teelöffel Zucker, 2 Dashes Angostura Bitter, 3 Dashes Maraschinolikör und 2 cl Cognac (Whisky, Gin, Rum) oder eine andere Spirituosenart gießt. Die Mischung sehr gut schütteln und in das Glas seihen.

Collins nennt man in Amerika das hohe Becherglas, in dem die Longdrinks gleichen Namens serviert werden. Es faßt zwischen ¼ und ½ Liter.

Tom Collins

4 Stück Eis und 1 Teelöffel Puderzucker in ein Collinsglas geben, den Saft von 1 Zitrone und 5 cl Gin zufügen. Gut umrühren und mit Sodawasser auffüllen.

George Collins

2 Stück Eis mit je 2 cl Wodka, Zitronensaft und Cointreau ins Glas geben, umrühren und mit Bitter Lemon auffüllen. Mit 1 Zitronenscheibe garnieren.

Im gleichen Mischverhältnis mit den gleichen Zutaten mischt man Colonel Collins mit Bourbon, Mike Collins mit Irish Whiskey, Margarita Collins mit Tequila, Jacques Collins mit Calvados, Pedro Collins mit Rum aus Cuba, Pierre Collins mit Cognac, Sandy Collins mit schottischem Whisky und Fritz Collins mit Doppelkorn.

Bloody Mary

Ein wirksamer Antikater-Drink. 3 cl Wodka mit 5 cl Tomatensaft, 1 Prise Salz, 1 Dash Tabascosauce, 2 Dashes Worcestersauce und dem Saft von ½ Zitrone mit 3 Eiswürfeln im Shaker 15 Sekunden lang schütteln. In ein Collinsglas seihen und mit Pfeffer bestreuen.

Prairie Oyster

Wer zuviel von den Drinks, den kurzen wie den langen, genossen hat, dem ist vielleicht mit der Prairie Oyster zu helfen. Sie wird in einem Schluck getrunken. In ein Cocktailglas 1 Teelöffel Tomatenketchup, 1 Eßlöffel Worcestersauce und 1 ganzes Eigelb geben. 1 Prise Salz und etwas Paprikapulver darüberstreuen, 1 Teelöffel Estragonessig daraufgeben und mit Olivenöl fast voll füllen.

Ein dankbares Lob wird dem Mixer gespendet, der süffige Cocktails für autofahrende Gäste und Antialkoholiker parat hat.

Florida-Cocktail

Den Saft von je ½ Zitrone und Orange mit 1 Dash Angostura Bitter und 2 Dashes Grenadinesirup im Shaker über Eiswürfeln sehr gut schütteln. In ein Cocktailglas seihen und mit 1 Kirsche servieren.

Tomaten-Cocktail

Zerstoßenes Eis ins Barglas geben. 1 Teelöffel Worcestersauce, 4 cl Orangensaft, 6 cl Tomatensaft und 1 Prise Cayennepfeffer daraufgeben und sehr gut rühren. In ein großes Cocktailglas seihen.

Sorbet-Grundrezept

Sorbets werden aus Fruchteis bereitet, das nur aus Läuterzucker (gelöster Zucker) und klaren Fruchtsäften oder Wein besteht. Unter die gefrorene Masse zieht man mit Likör oder Branntwein parfümierte Schlagsahne. Man gibt das Eis in gekühlte Cobblergläser oder Sektschalen, garniert nach Belieben mit Früchten und füllt mit gekühltem Wein oder Champagner auf.

Champagner-Sorbet

1 Cobblerglas oder ein anderes Glas mit 2 cl Weinbrand und zu zwei Dritteln mit Fruchteis füllen (Pfirsich-, Ananas- oder Erdbeereis). Das Eis mit dazu passenden Früchten belegen und mit Champagner auffüllen.

Zum Nachschlagen

Register der Hauptzutaten

Buttermischungen

Curry-Rosetten 222
Grüne Butter 222
Kapernbutter 222
Kaviarbutter 223
Knoblauchbutter 222
Kräuterbutter 222
Kräuterkugeln 223
Kressebutter 222
Meerrettichbutter 223
Orangenbutter 222
Paprikabutter 222
Paprikataler 223
Pfefferbutter 223
Senfbutter 223
Trüffelbutter 222

Eier

Aalborg-Schnitte 60
Apfelsalat mit Wachteleiern 112
Eieraufstrich 67
Eiertörtchen mit Leberparfait 169
Eiertörtchen mit Schinkensalat 169
Eisbergsalat mit garnierten Eiern 114
Erbsensalat 124
Festliche Eierplatte 166
Geräucherte Gänsebrust mit Curry-Ei 257
Harte Eier mit delikaten Saucen 168
Marinierte Eier 170
Pfeffereier mit Bohnensalat 166
Phantasie-Eier 167
Räucheraal auf Eierstich 81
Reeder-Frühstück 58
Russische Eier im Tomatenring 259
Sahne-Eier mit Chicoréesalat 87
Salamibrot mit Eiersalat 50
Soleier mit Tomaten-Chutney 171
Tee-Eier mit Orangen-Chutney 171
Wachteleier mit Kaviar 277
Wachteleier-Törtchen 81

Essig und Öl mit Kräutern

Knoblauchessig 221
Pimpinelle-Essig 221
Salbei-Essig 221
Würziges Kräuteröl 220
Zitronenessig 221

Fisch

Dänisches Buffet (Schollenfilets) 271
Dillforellen 274
Dill-Saiblinge 190
Erbsen-Fisch-Salat 125
Exquisite Fischplatten 266
Fischsuppe mit Haube 241
Forellenfilets mit Tomatensauce 189
Gefüllte Artischockenböden 173
Gefüllte Sardinen 89
Gravad Laks (Marinierter Lachs) 188
Hecht-Mousse mit Shrimps 187
Heilbuttsülze 157
Kalte Fischsuppe 235
Lachs in Riesling-Gelee 157
Lachsschnitten mit Gemüsesalat 191
Marinierter Lachs (Gravad Laks) 188
Marinierte Riesengarnelen mit Seezungenfilets 186
Marinierte Schollenfilets 189
Pinwheels 55
Reissalat und Makrele 127
Reissalat mit Thunfisch 119
Sarde de Beccafico (Gefüllte Sardinen) 89
Schollenröllchen à la Palais 85
Seewolf »Nizza« 190
Seewolfpastete 98
Seewolf-Tatar 188
Seezungen-Mousse mit Kaviar 195
Süßsaure Kronsardinen 199
Thunfischsalat 114
Tomatensülze mit Fisch 156

Fisch geräuchert

Aalborg-Schnitte 60
Brot mit Forellenfilet 51
Canapé Alberta 64
Canapé mit Lachs-Tatar 65
Dänen-Schnitte 61
Festliche Forellenplatte 196
Forellentoast mit Spargel 197
Geräucherter Stör mit Feinschmecker-Sauce 198
Lachs-Dill-Butter 223
Makrelen-Brot 59
Mousse von Räucherfisch 198
New Yorker Sandwich 56
Pastetchen mit Räucherlachscreme 197
Räucheraal auf Eierstich 81
Räucheraal mit milder Füllung 62
Räucheraal-Teller 251
Räucherfisch-Ecken 71
Räucherplatte mit pikanten Salaten 199
Reeder-Frühstück 58
Salatplatte mit Lachs 125
Sauerkrautsalat mit Räucherfisch 122
Schweden-Teller 254
Spargel mit geräucherter Forelle 250
Supersalat 132

Fleisch

Bauern-Terrine 100
Bratenschnitte 53
Bündner Fleisch mit Kumquatsauce 178
Dänisches Buffet (Bratenplatte) 271
Erntedank-Brot 60
Fleischsalat-Dreiecke 63
Fleischsalat Sevilla 123
Garnierte Rinderfiletscheiben 212
Gefüllte Filetscheiben 213
Gefüllter Schweinefuß (Zampone) 103
Gegrillter Schweinehals mit Kräutermayonnaise 206
Gemischter Fleischsalat 133
Gemüse-Fleisch-Salat mit Käse 130
Gesülzter Schweinebraten 159
Glasiertes Filet mit Gänseleberpastete 82
Glasiertes Rinderfilet 204
Hirtenrolle 207
Italienische Kalbsbrust 102
Kalbfleisch in Aspik 206
Kalbfleischterrine 101
Kalbsmedaillon Elysée 84
Kalbsnuß mit Mostarda 207
Kalter Braten mit Obstsalat 258
Kaninchenterrine 99
Kasseler mit Currysauce 204
Kasseler mit Kakipflaumen 256
Kasseler Pastete 96
Knöcherlsülze 158
Leberpastetchen 97
Lunch-Sandwich 57
Medaillons mit Broccolipüree 213
Pikanter Rindfleischsalat 119
Rippchen in Aspik 159
Roastbeefbrot 58
Roastbeefplatte mit Remouladensauce 205
Roastbeef-Sandwich 57
Roquefortbirnen mit Rauchfleisch 251
Sauerkrautsalat mit Kasseler 122
Schweinebauch dänische Art 214
Sonntags-Brot 55
Sülze nach Hausmacher Art 158
Vitello Tonnato 215
Western-Brötchen 54

Gebäck

Blätterteig-Käseringe 246
Blätterteig-Käsetaschen 248
Broccolipüree in Aspik 163
Cornish Pastries 249

Register der Hauptzutaten

Eiertörtchen mit Leberparfait 169
Eiertörtchen mit Schinkensalat 169
Fischsuppe mit Haube 241
Hackfleischkuchen 215
Hackfleischpastete 97
Herrentorte 247
Hühnerbrüstchen in Tartelettes 91
Käse-Dreispitzchen 243
Käsehörnchen 244
Käseplatte mit Schillerlocken 265
Käse-Schiffchen 245
Käsestangen 242
Käsetaler 242
Käse-Windbeutel 246
Kasseler Pastete 96
Kleine Schneckenpastete 98
Kransekager (Dänischer Mandelkuchen) 271
Kümmel-Mürbchen 243
Leberpastetchen 97
Mohntaler 242
Pastetchen mit Räucherlachscreme 197
Pfifferlingpastetchen 90
Pikante Pizzen 272
Pikante Käsecremeschnitten 245
Pikante Schweinsöhrchen 75
Roquefort-Schiffchen 85
Salzschleifen mit Käsedips 244
Schillerlocken mit Kaviarsahne 195
Schinken-Tartelettes 249
Schweizer Schinkentörtchen 269
Seewolfpastete 98
Tatar-Piroggen 248
Zampone (Gefüllter Schweinefuß) 103

Geflügel

China-Suppe mit Hühnerklößchen 240
Entenbrust mit Artischockensalat 258
Feinschmecker-Brot 61
Gänsekeulen in Gemüsesülze 163
Gänsekeulen mit Broccoli 210
Geflügelcocktail 93
Geflügelleberbrot pikant 59
Geflügelsalat mit Schinken und Käse 118
Gefüllter Gänsehals 102
Gefüllte Wachteln 211
Gemüse-Hühner-Sülze 161
Geräucherte Gänsebrust mit Curry-Ei 257
Gespickte Putenbrust 211
Glasiertes Filet mit Gänseleberpastete 82
Gourmet-Teller 254
Hähnchen-Gemüse-Salat 134
Hähnchensalat mit Spargel 134
Hühnerbrüstchen in Tartelettes 91
Hühnerbrüstchen mit Kiwis und Orangensauce 180
Hühnerbrust im Salatbett 113
Hühnerkeulen mit Salat 252
Hühnersalat exquisit 115
Italienischer Salat 135
Lunch-Teller 252
Lycheecocktail 181
Pikanter Reissalat 260
Poulardensalat »Angelo« 139
Poulet-Bresse 210
Salat Maxim 277
Sellerietörtchen 80
Tomaten Delicato 176

Gemüse

Andalusische Gazpacho 236
Antipasti-Platte 89
Apfel-Sellerie-Salat 136
Artischockenherzen-Salat 279
Avocadococktail 94
Avocado-Fruchtsalat 149
Avocado-Schinken-Salat 139
Avocados mit Muscheln 178
Balkan-Salat 118
Bambussprossensalat 107
Bananen-Tomaten-Salat 140
Bohnen-Chutney 231
Bohnensalat 199
Bohnensalat mit Krabben 113
Broccolipüree in Aspik 163
Broccolisalat 124
Erbsen-Fisch-Salat 125
Erbsensalat 124
Erbsensülzchen 160
Erntedank-Brot 60
Fenchel mit Roquefort-Creme 173
Fenchelsalat nach Gärtner Art 153
Forellentoast mit Spargel 197
Gänsekeulen mit Broccoli 210
Gänsekeulen in Gemüsesülze 163
Garnierter Chicorée 175
Geeister Borschtsch 236
Gefüllte Artischockenböden 173
Gefüllte Auberginen 172
Gefüllter Lauch 174
Gefüllte Tomaten 72
Gemischter Blattsalat 152
Gemischte Rohkostplatte 150
Gemüse-Chutney 230
Gemüse-Fleisch-Salat mit Käse 130
Gemüse-Hühner-Sülze 161
Gemüsejuliennes in Artischockenböden 90
Gemüsesalat-Platte 126
Gemüsesalat-Platte mit Salsa verde 272
Gemüse-Schinken-Sülze 162
Geräucherte Zunge mit Gemüsestreifen 256
Gurken-Rahm-Suppe 237
Gurkensalat mit Krabben 115
Gurkensalat moderne Art 111
Hähnchen-Gemüse-Salat 134
Hähnchensalat mit Spargel 134
Herbstliche Kohlsalate 137
Illustrierte Gurke 177
Indisches Tomaten-Chutney 230
Italienischer Salat 135
Joghurtsuppe mit Balkangemüse 235
Kalte Tomatensuppe 237
Kartoffelsalat mit Creme-Dressing 120
Kartoffelsalat mit Gurke 261
Kartoffelsalat Western Art 136
Kartoffel-Wurst-Salat 117
Käse-Paprika auf Tomaten 176
Krabbensülze 164
Kräutermatjes mit Paprika 200
Kräuter-Shrimps in Avocados 172
Lachs in Riesling-Gelee 157
Lebercreme auf Sellerie 84
Mais-Paprika-Salat 278
Möhren-Apfel-Rohkost 151
Möhren-Boote 174
Muschelsalat mit Sojabohnensprossen 106
»Nordlicht«-Brötchen 54
Nudelsalat dänische Art 130
Palmenherzencocktail 94
Palmenherzen im Schinkenmantel 91
Paprikasalat 104
Paprika-Matjes-Salat 131
Paprikaschiffchen 263
Pilzsalat im Tomatenring 112
Platte Kopenhagen 266
Radicchio-Spinat-Salat 109
Rettich-Apfel-Salat 138
Rotkohlsalat 137
Russische Eier im Tomatenring 259
Salat aus weißen Bohnen 120
Salat Maxim 277
Salatplatte Riviera 128
Sellerieröllchen 175
Selleriesalat 111
Selleriesalat mit Avocado 152
Sellerietörtchen 80
Sommersülze 165
Spargel-Knäckebrot 52
Spargel mit geräucherter Forelle 250
Spargelplatte Gärtnerin Art 128
Spargelsalat 110
Staudensellerie-Möhren-Salat 104
Tomaten Delicato 176
Tomatendip 227
Tomaten-Mousse 86
Tomatensalat Balkan Art 105
Tomatensalat mit Mozzarella 273
Tomatensülze mit Fisch 156
Überbackene Zwiebelsuppe 238
Vegetarier-Brot 52
Weißkohlsalat 137
Wirsingsalat 137

Hackfleisch

Currybällchen 72
Fleischbällchen 270
Gefüllte Auberginen 172
Große Aufschnittplatte 262
Hackbraten vom Blech 214
Hackfleischkuchen 215
Hackfleischpastete 97
Hackfleisch-Sandwiches 261
Husaren-Tatar 216
Party-Schnittchen 80
Portions-Tatar 217
Tatar auf Vollkornbrot 216
Tatar-Buffet 217
Tatarhäppchen 83
Tatar-Piroggen 248

Hering

Grüner Heringssalat 270
Heringshappen 271
Heringsplatte 270
Heringsplatten mit süßsaurem Gemüse 203
Heringsröllchen-Brot 58
Heringsröllchen mit Maissalat 203
Heringstöpfchen Hausfrauen Art 201
Kräutermatjes mit Paprika 200
Matjes in Dillmayonnaise 200
Matjesfilets in Rotweinmarinade 201
Matjesfilets mit Pfeffersahne 199
Matjesröllchen nach Gärtnerinnen Art 202
Matjesschnitte 53
Matjes-Tatar 202
Paprika-Matjes-Salat 131
Roter Heringssalat 270
Süßsaure Kronsardinen 199

Käse

Allgäuer Schnitte 51
Angemachter Camembert 268
Apfel-Sellerie-Salat 136
Aufstrich mit Edelpilzkäse 67
Balkan-Salat 118
Blätterteig-Käsetaschen 248
Blätterteig-Käseringe 246
Bunter Nudelsalat 260
Camembert-Cocktail 133
Club-Sandwich 56
Curry-Pfirsiche mit Käsecreme 62
Dänen-Schnitte 61
Dominosteine 77
Eingelegter Schafkäse 228
Emmentaler Käse-Mischung 67
Emmentaler Salat 269
Feine Schlemmer-Platte 263
Fenchel mit Roquefort-Creme 173
Fritierte Goudawürfel 74
Gebackene Roquefortschnittchen 79
Geflügelsalat mit Schinken und Käse 118
Gefüllte Kakipflaumen 181
Gemischter Fleischsalat 133
Gemüse-Fleisch-Salat mit Käse 130
Gorgonzoladip 227
Gourmet-Teller 254
Großes Käse-Buffet 219
Herrentorte 247
Hirten-Teller 255
Käsebällchen 218
Käsebrötchen mit Haube 70
Käsecreme mit Früchten 276
Käsecremeschnitten, Pikante 245
Käse-Dreispitzchen 243
Käsehörnchen 244
Käse-Paprika auf Tomaten 176
Käseplatte mit Gorgonzolacreme 218
Käseplatte mit Käsesalat 275
Käseplatte mit Schillerlocken 265
Käse-Salami-Salat 131
Käsesalat in der Melone 219
Käse-Schiffchen 245
Käsespießchen 72
Käsestangen 242
Käsetaler 242
Käse-Windbeutel 246
Käse-Wurst-Salat 219
Kümmel-Mürbchen 243
Melker-Brot 58
New Yorker Sandwich 56
Obatzter 265
Philadelphia-Mousse 153
Philadelphia-Tatar 253
Roquefortbirnen mit Rauchfleisch 251
Roquefort-Schiffchen 85
Rustikale Käseplatte mit Käsebällchen 218
Salatplatte des Küchenchefs 129
Salat aus Ziegenkäse 135
Salzschleifen mit Käsedips 244
Schweizer Salat 116
Supersalat 132
Tomatensalat mit Mozzarella 273
Toskanische Crostini 79
Würziger Maissalat 117

Kaviar

Canapé mit Kaviar 65
Gefüllte Artischockenböden 173
Hummer-Tartelettes 192
Kaviarbutter 223
Mousse von Räucherfisch 198
Schillerlocken mit Kaviarsahne 195
Schlemmeressen mit Kaviar 194
Seezungen-Mousse mit Kaviar 195
Wachteleier mit Kaviar 277

Krustentiere

Bohnensalat 199
Bohnensalat mit Krabben 113
Chicorée-Schiffchen 138
Erbsensülzchen 160
Exquisite Fischplatten 266
Garnierte Shrimps (Dänisches Buffet) 271
Gefüllte Artischockenböden 173
Getrüffelte Languste 193
Große Salatplatte 275
Gurkensalat mit Krabben 115
Hecht-Mousse mit Shrimps 187
Hummercocktail 92
Hummer-Tartelettes 192
Italienischer Salat 135
Kalte Fischsuppe 235
Krabbencocktail 92
Krabbenkroketten 74
Krabbensülze 164

Register der Hauptzutaten

Krabbentatar-Schnittchen 83
Kräuter-Shrimps in Avocados 172
Marinierte Riesengarnelen mit Seezungenfilets 186
Philadelphia-Mousse 253
Platte Kopenhagen 266
Salatplatte mit Lachs 125
Salatplatte Riviera 128
Scampi-Canapé 65
Scampi mit Aniscreme 186
Skandinavisches Krebs-Essen 192
Sülzring mit Shrimps 156
Supersalat 132
Tomaten Delicato 176

Obst

Apfel-Orangen-Salat 142
Apfel-Reis-Salat 278
Apfelsalat mit Rumsauce 141
Apfelsalat mit Wachteleiern 112
Apfel-Sellerie-Salat 136
Avocado-Fruchtsalat 149
Bananen-Tomaten-Salat 140
Brombeer-Ananas-Kaltschale 232
Cherimoyaspeise 182
Chinesischer Obstsalat 144
Curry-Pfirsiche mit Käsecreme 62
Erbsensalat 124
Erdbeer-Apfel-Kaltschale 234
Feigen mit Currysahne 179
Feiner Weintraubensalat 143
Feldsalat mit Orangen 108
Feuriger Fruchtsalat 141
Gefüllte Kakipflaumen 181
Gefüllte Wassermelone 149
Grapefruitsalat 147
Guavas mit Kräuterquark 179
Herbstlicher Obstsalat 143
Holundersuppe 233
Hühnerbrüstchen mit Kiwis und Orangensauce 180
Ingwerbirnen 229
Italienischer Obstsalat 273
Kaltschale mit Aprikosen und Kirschen 233
Karibik-Salat 145
Käsesalat in der Melone 219
Kasseler mit Kakipflaumen 256
Kiwisalat mit Orangencreme 146
Krabben-Mango-Cocktail 187
Limettencreme 183
Limetten-Kaltschale 232
Lycheecocktail 181
Melonensalat 140
Melonenspalten mit Parmaschinken und Pfeffermayonnaise 180
Möhren-Apfel-Rohkost 151
Möhren-Boote 174
Obstsalat in der Ananas 148
Obstsalat Jamaika 146
Obstsalat mit Himbeeren 144
Obstsalat mit Kaktusfeigen 182
Orangensaft mit Sekt 273
Orangensalat 147
Orangensuppe mit Vanilleeis 234
Papaya-Eiscreme 183
Pikanter Melonencocktail 95
Rettich-Apfel-Salat 138
Sauerkrautsalat mit Früchten 122
Sizilianischer Fruchtsalat 145
Sommerlicher Obstsalat 148
Stachelbeer-Relish 229
Zwetschgensalat mit Ingwer 142

Pilze

Camembert-Cocktail 133
Champignonbrot 52
Erbsensalat 124
Pfifferlingpastetchen 90
Pfifferlingsalat 127
Pfifferlingsülzchen mit Wild 160
Pilzsalat im Tomatenring 112
Pilzterrine 99
Steinpilzcocktail 93
Würzchampignons 228

Quark

Apfelquark 66
Fenchel mit Roquefort-Creme 173
Guavas mit Kräuterquark 179
Illustre Brötchen 69
Ingwer-Honig-Quark 66
Kräckscheiben mit Kräuterquark 77
Kräuterquark 66
Makrelen-Brot 59
Quarkschnitte 53
Vitaminquark 66
Zwiebelquark 268

Reis

Apfel-Reis-Salat 278
Bunter Reissalat 116
Gefüllte Auberginen 172
Reissalat mit Makrele 127
Reissalat mit Thunfisch 119

Saucen

Aniscreme 186
Apfel-Merrettich-Sahne 278
Capri-Sauce 168
Champignonsauce 168
Currysauce 204
Dillmayonnaise 200
Dips zu Artischocken 227
Dips zu Gemüse 226
Dips zu Wurst 227
Eierdips 227
Feinschmecker-Sauce 198
Frankfurter grüne Kräutersauce 224
French-Dressing 154
Gorgonzoladip 227
Joghurt-Dressing 154
Kaviarsahne 195
Ketchupdip 226
Knoblauchdip 227
Kräuterdip 226
Kräuter-Eier-Dressing 154
Kräutermayonnaise 206
Kumquatsauce 178
Mayonnaisedip 227
Mayonnaisesauce 278
Meerrettichsahne 82
Ohio-Sauce 224
Orangen-Chutney 171
Orangencreme 146
Orangendip 226
Orangensauce 180
Pfeffermayonnaise 180
Pfeffersauce 105
Pfirsich-Dressing 151
Portweinsauce 108
Quarksauce 168
Remouladensauce 205
Roquefort-Dressing 154
Rumsauce 141
Russische Sauce 168
Safransauce 184
Sahnedip 227
Salsa verde 272
Sauce tatare 225
Sauce Vinaigrette 225
Sherry-Sauce 155
Thousand-Islands-Dressing 155
Tomaten-Chutney 171
Tomatendip 227
Tomatensauce 189

Schaltiere

Avocados mit Muscheln 178
Bohnensalat 199
Garnierte Austern 87
Grünes Muschelbrot 51
Italienischer Salat 135
Klassisches Austernessen 184
Kleine Schneckenpastete 98
Muschelcocktail 95
Muscheln mit Mayonnaise-Dressing 185
Muschelsalat mit Safransauce 184
Muschelsalat mit Sojabohnensprossen 106
Muschelsülzchen 185
Muschelsuppe 277
Seewolf-Tatar 188
Sizilianischer Salat aus »frutti di mare« 88

Schinken

Avocado-Schinken-Salat 139
Canapé à la Champagne 65
Club-Sandwich 57
Delikate Schinkenplatte 264
Eiertörtchen mit Schinkensalat 169
Erbsensalat 124
Feine Schlemmer-Platte 263
Geflügelsalat mit Schinken und Käse 118
Gemüse-Schinken-Sülze 162
Große Aufschnittplatte 262
Italienischer Teller 255
Melonenspalten mit Parmaschinken und Pfeffermayonnaise 180
Mosaikbrot 69
Palmenherzen im Schinkenmantel 91
Parma-Brot 52
Platte Kopenhagen 266
Schinkenbutter 223
Schinken-Ei-Brot 50
Schinken-Mousse 86
Schinkenröllchen à la Hawaii 63
Schinkenrollen mit Meerrettichsahne 82
Schinken-Tartelettes 249
Schweizer Salat 116
Schweizer Schinkentörtchen 269
Salatplatte des Küchenchefs 129
Supersalat 132

Teigwaren

Bunter Nudelsalat 260
Käse-Salami-Salat 131
Nudelsalat dänische Art 130

Wild- und Wildgeflügel

Broccolipüree in Aspik 163
Getrüffelte Fasanenbrust 208
Glasierter Wildschweinrücken 208
Pfifferlingsülzchen mit Wild 160
Rehrücken mit gefüllten Birnen 209
Wildkrusteln 73
Wildtaler 64
Wildterrine 101

Wurst und Fleischwaren

Brot mit Salamitütchen 53
Bunter Nudelsalat 260
Canapé à l'Alsacienne 64
Eiertörtchen mit Leberparfait 169
Feine Schlemmer-Platte 263
Fleischkäserollen 78
Gefüllte Meterbrote 260
Geräucherte Zunge mit Gemüsestreifen 256
Große Aufschnittplatte 262
Italienischer Teller 255
Kartoffel-Wurst-Salat 117
Käse-Salami-Salat 131
Käse-Wurst-Salat 219
Kleines Wurstbuffet 267
Lebercreme auf Sellerie 84
Leberwurst auf Kräckscheiben 78
»Nordlicht«-Brötchen 54
Nudelsalat dänische Art 130
Paprika-Wurstbrot 50
Rustikale Wurstplatten 263
Salamibrot mit Eiersalat 50
Schweden-Teller 254
Smörgås-Bord 270
Wurstsalat im Mai 121
Wurstspießchen und Möhrensalat 257
Würziger Maissalat 117
Zervelatwurstsalat 123
Zungenbrot 58

Alphabetisches Rezept- und Sachregister

A

Aal auf Eierstich, Räucher- 81
Aalborg-Schnitte 60
Aal-Teller, Räucher- 251
Aarhus-Schnitte 51
Abalonen 17
Abschrecken 296
Aceto dolce 296
Ackersalat 27
Aida-Salat 296
Aioli 296
Alaska king crabs 19
Alexander-Cocktail 308
Allesschneider 281
Allgäuer Schnitte 51
Alufolie 22
Amerikanische Hummer 19
Ananas 32
Ananasbowle 305
Ananas-Kaltschale, Brombeer- 232
Ananaskirschen 35
Ananas, Obstsalat in der 148
Anchovis 296
Anchovismayonnaise 42
Andalusische Gazpacho 236
Andorra-Salat 296
Angelika (Engelwurz) 296
Angemachter Camembert 268
Angostura Bitter 296
Aniscreme, Scampi mit 186
Anrichten 283
Antipasti 296
Antipasti-Platte 89
Aperitif 296, 304
Apfel 32
Apfelausstecher 282
Apfel-Chutney, süßsaures 231
Apfel-Kaltschale, Erdbeer- 234
Apfelmayonnaise 42
Apfel-Meerrettich-Sahne 278
Apfel-Orangen-Salat 142
Apfel-Reis-Salat 278
Apfel-Rohkost, Möhren- 151
Apfelquark 66
Apfel-Saft, Möhren- 303
Apfelsalat mit Wachteleiern 112
–, Rettich- 138
– und Rumsauce 141
Apfel-Sellerie-Salat 136
Apfelsine 37
Apfelspalter 282
Appetit-Oliven 273
Apricot Fizz 307
Aprikose 33
Aprikosen in der Gefriertruhe 293
– und Kirschen, Kaltschale mit 233
Appetitsild 296
Ardennen-Schinken 13
Armagnac 296
Artischocke 25
– auf griechische Art 296
Artischockenböden 25
–, gefüllte 173
–, Gemüse-
juliennes in 90
Artischocken, Dips zu 227
Artischockenherzen 25
Artischockenherzen-Salat 279
Artischocken in der Gefriertruhe
Artischockensalat, Entenbrust mit 258
– provenzalisch 296
Aspik 296
–, Broccolipüree in 163
–, Kalbfleisch in 206
Aspikpulver 296
Aspik, Rippchen in 159
Aubergine 26
Auberginen, gefüllte 172
Aufschnittplatte, große 262
Aufstrich mit Edelpilzkäse 67
Auftauen 289
Auslegen der Terrine 46
Austerncocktail 296
Austernessen, klassisches 184
Austern, Felsen- 17
–, Flache 17
–, garnierte 87
– in der Gefriertruhe 290
– mariniert 296
– naturell 18
– öffnen 18
Austernplatte 18
Austern, Portugiesische 17
Avocado 26
Avocadococktail 94
Avocado-Fruchtsalat 149
Avocado-Schinken-Salat 139
Avocado, Selleriesalat mit 152
Avocados in der Gefriertruhe 293
–, Kräuter-Shrimps in 172
– mit Muscheln 178

B

Bacardi-Flip 308
Balkan-Salat 118
Bambussprossen 26
Bambussprossensalat 107
Banane 33
Bananensalat 296
Bananen-Tomaten-Salat 140
Bardieren 296
Barket (Schiffchen) 296
Barons Imbiß 58
Basilienkraut 296
Basilikum 296
Bauernbrot, pikantes 40
Bauern-Terrine 100
Baummelone 37
Baumstachelbeeren 35
Baumtomate 33
Bavariablue 15
Bayonner Schinken 13
Beeren in der Gefriertruhe 293
Beifuß 296
Beize 296
Bellevue-Salat 296
Belons 17
Bel Paese 15
Bergkäse 15
Biere, obergärige 303
Bier, Wissenswertes vom 303
Birne 33
Birnen, Ingwer- 229
– mit Rauchfleisch, Roquefort- 251
Bismarckhering 20
Blanchieren 288, 296
Blätterteig 44
Blätterteiggebäck in der Gefriertruhe 292
Blätterteig in der Gefriertruhe 291
Blätterteig-Käseringe 246
Blätterteig-Käsetaschen 248
Blattsalat, gemischter 152
Blauer Stilton 15
Blaumuscheln 17
Blitzmayonnaise 42
Bloody Mary 309
Blue Points 17
Blumenkohl 26
– in der Gefriertruhe 294
Bohnen 26
Bohnen-Chutney 231
Bohnen in der Gefriertruhe 294
Bohnensalat 199
Bohnen, Salat aus weißen 120
Bohnensalat mit Krabben 113
–, Pfeffereier mit 166
Bombay-Cocktail 308
Borschtsch, geeister 236
Bowle, Ananas- 305
–, Erdbeer- 305
Bowlen 305
Bowle, Waldmeister- 305
Brandy Cobbler 309
– Fizz 308
Bratenfond 297
Braten, Garzeit für 23
– im Elektrogrill am Drehspieß 23
– in Folie 23
– in Scheiben schneiden, Rippen- 24
–, kalte 22
– mit Obstsalat, kalter 258
Bratenschnitte 53
Braten, Tranchieren von 23
Bräter 22, 23, 24
Bratfolie 22, 24
Brathering 20
Bratreine 22
Bratwürste, Bauern- 13
Brie 15
–, französischer 15
Brioche-Hefeteig 43
Broccoli 26
–, Gänsekeulen mit 210
– in der Gefriertruhe 295
Broccolipüree in Aspik 163
–, Medaillons mit 213
Broccolisalat 124
Brombeer-Ananas-Kaltschale 232
Bronx-Cocktail 308
Brötchen in der Gefriertruhe 292
Brote in der Gefriertruhe, belegte 292
Brot in der Gefriertruhe 292
Brot, Knoblauch- 41
–, kräftiges Roggen- 40
Brot mit Salamitütchen 53
–, Pariser 40
–, pikantes Bauern- 40
– richtig aufbewahren 10
– schneiden 10
– selbst gebacken 39
Brotsorten 9
Brot und Forellenfilet 51
Brühe (Fond) 45
– mit Speckklößchen, Fleisch- 238
Brühwurst 14
Buffet, dänisches 271
– großes Fest- 278
– großes Käse- 219
– italienisches 272
– klassisches Kaltes 274
– kleines Sonntags- 275
– kleines Wurst- 267
– ländliches 268
Bündner Fleisch 13, 14
– – mit Kumquatsauce 178
Bunter Frühlings-Salat 109
– Nudelsalat 260
– Reissalat 116
Bunte Salat-Schüssel 279
Buntmesser 282
Buschbohnen 26
Butter als Begleiter 11
– aufbewahren 11
Butterformer 283
Butter, gefälliges Servieren von 11
– in der Gefriertruhe 291
Butterkäse 15
Buttermischungen 11

C

Camembert, angemachter 268
Camembert-Cocktail 133
Canapé à la Champagne 65
– à l'Alsacienne 64
– Alberta 64
– mit Kaviar 65
– mit Lachs-Tatar 65
– princier 64
Canapés 11, 297
– einfrieren 289
– für den großen Empfang 64
Capri-Sauce 168
Caruso-Cocktail 308
Cayennepfeffer 297
Champagner 304
Champagner-Cobbler 309
Champagner-Flip 308
Champagner-Frühstück 276
Champagner-Orange-Cocktail 308
Champagner-Sorbet 309
Champignonbrot 52
Champignonmayonnaise 42
Champignons 26
Champignonsalat, roher 110
Champignonsauce 168
Champignons, Würz- 228
Chaudeau 46
Chaudfroid 48, 297
Cheddar 15
Cherimoya 33
Cherimoyaspeise 182
Cherry-Brandy-Cocktail 308
Chester 15
Chicorée 27
Chicorée-Frucht-Salat 106
Chicorée, garnierter 175
Chicoréesalat, Sahne-Eier mit 87
Chicorée-Schiffchen 138
Chilipfeffer 297
Chinakohl 27
China-Suppe mit Hühnerklößchen 240
Chinesische Eier 297
– Haselnuß 35
Chinesischer Obstsalat 144
Chinesische Stachelbeeren 35
Chutney 297
–, Bohnen- 231
–, Gemüse- 230
–, indisches Tomaten- 230
–, Soleier mit Tomaten- 171
–, süßsaures Apfel- 231
–, Tee-Eier mit Orangen- 171
Club-Sandwich 56
Cobbler-Grundrezept 309
Cocktail 297
–, Avocado- 94
–, Camembert- 133
–, Garten- 303
–, Geflügel- 93

Rezept- und Sachregister

Cocktail, Havanna 308
–, Hummer- 92
–, Krabben- 92
–, Krabben-Mango- 187
–, Lychee- 181
–, Muschel- 95
–, Palmenherzen- 94
–, pikanter Melonen- 95
Cocktailsaucen 297
Cocktail, Steinpilz- 93
Cointreau 297
Colchesters 17
Columbus-Cocktail 308
Cooler-Grundrezept 309
Corail 297
Cornichons 297
Cornish Pastries 249
Cottage Cheese 16
Crabmeat 19
Cranberries 33
Crawfishes 19
Creme-Dressing, Kartoffelsalat mit 120
Creme, Limetten- 183
Crèmes 297
Crostini, toskanische 79
Croustaden 297
Crusta-Grundrezept 309
Cumberlandsauce 297
Curaçao 297
Currybällchen 72
Currymayonnaise 42
Curry-Pfirsiche mit Käsecreme 62
Currypulver 297
Curry-Rosetten 222
Currysahne, Feigen mit 179
Currysauce, Kasseler mit 204

D

Daiquiri on the Rocks 308
Dänen-Schnitte 61
Dänisches Buffet 271
Dattel 33
Dauerwurst 13
Delikate Schinkenplatte 264
Dessertweine 304
Dill 297
Dill-Butter, Lachs- 223
Dillforellen 274
Dillmayonnaise, Matjes in 200
Dill-Saiblinge 190
Dips 297
–, Salzschleifen mit Käse- 244
– zu Artischocken 227
– zu Gemüse 226
– zu Wurst 227
Dominos 297
Dominosteine 77
Doppelrahm-Frischkäse 16
3-S-System 22
Dressing, Feldsalat mit Pfirsich- 151
–, French- 154
–, Joghurt- 154
–, Kartoffelsalat mit Creme- 120
–, Kräuter-Eier- 154
–, Muscheln mit Mayonnaise- 185
–, Roquefort- 154
Dressings, großes Salatbuffet mit verschiedenen Salat- 154
Dressing, Thousand-Islands- 155
Duchesse 297

E

Edamer 15
Edelkrebse 19
Edelpilzkäse, Aufstrich mit 67
Egerlinge 26
Egg Fizz 308
Eier abschrecken 12
Eieraufstrich 67
Eierdip 227
Eier-Dressing, Kräuter- 154
Eierfrucht 26
Eier, gekochte 12
–, harte 12
– im Tomatenring, russische 259
– mit Chicoréesalat, Sahne- 87
– richtig einkaufen und aufbewahren 12
Eiersalat, Salamibrot mit 50
Eierstich, Räucheraal auf 81
Eiertörtchen mit Leberparfait 169
– mit Schinkensalat 169
Eier, weiche 12
Einfrieren 287 ff.
Eingelegter Schafkäse 228
Eipicker 283
Eisbergsalat 27
– in Portweinsauce 108
– mit garnierten Eiern 114
Eisbett 297
Eischnee, Schlagen von 12
Eischneider 282
Eiscreme, Papaya- 183
–, Vanille- 47
Eispalter 282
Eiszange 306
Emmentaler 15
– Käse-Mischung 67
– Salat 269
Endivie 27
Entenbrust mit Artischockensalat 258
Entfetten 297
Erbsen 27
Erbsen-Fisch-Salat 125
Erbsensalat 124
Erbsensülzchen 160
Erdbeer-Apfel-Kaltschale 234
Erdbeerbowle 305
Erdbeere 33
Erntedank-Brot 60
Essig, Knoblauch- 221
–, Pimpinelle- 221
–, Salbei 221
–, Zitronen- 221
Estragon 298
Europäische Hummer 19
Exquisite Fischplatten 266

F

Farce 298
– zum Füllen von Terrinen und Pasteten 45
Farinzucker (Rohzucker) 298
Fasanenbrust, getrüffelte 208
Fasanensalat 298
Feige 34
–, Indische 35
Feigen mit Currysahne 179
Feiner Weintraubensalat 143
Feine Schlemmer-Platte 263
– Schokoladencreme 279
Feinschmecker-Brot 61
Feldsalat 28
– mit Orangen 108
– mit Pfirsich-Dressing 151
– mit Weizenkeimen 153
Felsenaustern 17
Fenchel in der Gefriertruhe 295
Fenchelknolle 27
– mit Roquefort-Creme 173
Fenchelsalat nach Gärtner Art 153
Festliche Eierplatte 166
– Forellenplatte 196
Fettpfanne des Backofens 22
Feuriger Fruchtsalat 141
Filet, glasiertes Rinder- 204
Filetieren 298
Filet mit Gänseleberpastete, glasiertes 82
Filetscheiben, gefüllte 213
–, garnierte Rinder- 212
Filieren 298
Fisch ausnehmen 21
Fische blau zubereiten 21
– filetieren, Platt- 21, 22
–, Garprobe 22
–, Garzeit 22
– glasieren 289
–, Häuten, Platt- 21
– in der Gefriertruhe, geräucherte 290
–, Tinten- 18
Fischfond 298
Fisch, geräucherter 21
Fischgeruch 22
Fisch im Sud garen 22
Fischplatten, exquisite 266
Fisch richtig lagern und vorbereiten 21
Fischsalat, Erbsen- 125
Fisch schuppen 21
Fischsuppe, kalte 235
Fisch, Süßwasser- 20
–, Tomatensülze mit 156
Fizz-Grundrezept 307
Fleischbrühe als Grundlage für Gelee 47
– mit Speckklößchen 238
Fleischextrakt 298
Fleischkäserollen 78
Fleisch richtig garen 22
Fleischsalat-Dreiecke 63
Fleischsalat, gemischter 133
Fleisch-Salat mit Käse, Gemüse- 130
Fleischsalat, Sevilla 123
Fleischthermometer 23
Fleischwaren 13
Fleischwolf 281
Florida-Cocktail 309
Flußkrebse 19
Foie gras 298
Fond 45, 298
Forelle 20
–, Dill- 274
Forellenfilet, Brot mit 51
Forellenfilets mit Tomatensauce 189
Forellenplatte, festliche 196
Forellentoast mit Spargel 197
Forelle, Spargel mit geräucherter 250
Frankfurter grüne Kräutersauce 224
Französischer Brie 15
Französisches Stangenweißbrot 11
Frappieren 298
French-Dressing 154
Frischkäse 14, 16
–, Doppelrahm- 16
Fritierte Goudawürfel 74
Fruchtsalat, Avocado- 149
–, Chicorée- 106
–, feuriger 141
–, sizilianischer 145
Frühlings-Salat, bunter 109
Frühstück, Champagner- 276
Frutti di mare 298
»frutti di mare«, sizilianischer Salat aus 88
Füllung 298

G

Gabelbissen 298
Galantinen 43, 298
–, Garen von 46
Gänsebrust geräuchert 298
– mit Curry-Ei, geräucherte 257
Gänsehals, gefüllter 102
Gänsekeulen in Gemüsesülze 163
– mit Broccoli 210
Gänseleber 298
Gänseleberparfait 298
Gänseleberpastete 298
–, glasiertes Filet mit 82
Garen der Terrine 46
– von Galantinen 46
Garmethoden für Fische 22
Garnelen 19
– in der Gefriertruhe 290
– mit Seezungenfilets, marinierte Riesen- 186
–, Riesen- 19
–, Sand- 19
–, Tiefsee- 19
–, Zwerg- 19
Garnieren 298
Garnierte Austern 87
Garnierter Chicorée 175
Garnierte Rinderfiletscheiben 212
Garnierungen einfrieren 288
Gartencocktail 303
Gartenkresse 28
Garzeit für Braten 23
Gazpacho, andalusische 236
Gebackene Roquefortschnittchen 79
Gebratener Hering 20
Geeister Borschtsch 236
Geflügel bardieren 24
Geflügelcocktail 93
Geflügel dressieren 24
– füllen 24
– garen 24
Geflügelleberbrot pikant 59
Geflügelsalat mit Schinken und Käse 118
Geflügelschere 282
Geflügel vorbereiten 24
–, Wild- 24
Gefrierschrank 287
Gefriertruhe 287
Gefüllte Artischockenböden 173
– Auberginen 172
– Filetscheiben 213
– Kakipflaumen 181
– Meterbrote 260
Gefüllter Gänsehals 102
– Lauch 174
– Schweinefuß (Zampone) 103
Gefüllte Sardinen (Sarde de Beccafico) 89
– Tomaten 72
– Wachteln 211
– Wassermelone 149
Gegrillter Schweinehals mit Kräutermayonnaise 206
Geheimratskäse 15
Gelatine 298
Gelbe Rübe 29
Gelee 298
–, Fleischbrühe als Grundlage für 47
–, Grundrezept für Weißwein- 47
–, herbes 47
–, Lachs in Riesling- 157
Geleespiegel 298
Gelee, Verzieren mit 286
Gemischter Blattsalat 152
– Fleischsalat 133
Gemischte Rohkostplatte 150
– Salatplatte 107
Gemüse 25
Gemüse-Chutney 230
Gemüsefenchel 27
Gemüse-Fleisch-Salat mit Käse 130

Rezept- und Sachregister

Gemüse, Heringsplatten mit süßsaurem 203
Gemüsehobel 282
Gemüse-Hühner-Sülze 161
Gemüse, Joghurtsuppe mit Balkan- 235
Gemüsejuliennes in Artischockenböden 90
Gemüseraspel 282
Gemüsesäfte 302
Gemüse-Salat, Hähnchen- 134
–, Lachsschnitten mit 191
Gemüsesalat-Platte 126
– mit Salsa verde 272
Gemüse-Schinken-Sülze 162
Gemüsestreifen, geräucherte Zunge mit 256
Gemüsesülze, Gänsekeulen in 163
Geräucherte Gänsebrust mit Curry-Ei 257
Geräucherter Fisch 21
– Stör mit Feinschmecker-Sauce 198
Geräucherte Zunge mit Gemüsestreifen 256
Gespickte Putenbrust 211
Gesülzter Schweinebraten 159
Getrüffelte Fasanenbrust 208
– Languste 193
Gewürzgurken 298
Gewürzkörner 298
Gewürzmühlen 283
Gewürznelken 298
Gin Fizz 307
Glasieren 298
Glasierter Wildschweinrücken 208
Glasiertes Filet mit Gänseleberpastete 82
– Rinderfilet 204
Glutamat 298
Golden Fizz 308
Gorgonzola 15
Gorgonzolacreme, Käseplatte mit 218
Gouda 15
Goudawürfel, fritierte 74
Gourmandises 298
Gourmet-Dressing 298
Gourmet-Teller 254
Granatapfel 34
Grapefruit 34
Grapefruitmesser 282
Grapefruitsalat 147
Gravad Laks (Marinierter Lachs) 188
Greyerzer 15
Grillzwiebeln 299
Grönlandkrabben 19
Große Aufschnittplatte 262
– Kräckerplatte 76
– Jugendparty 260
– Salatplatte 275
Großes Festbuffet 278
– Käse-Buffet 219
– Salatbuffet mit verschiedenen Salat-Dressings 154
Grundaufstrich für Brotscheiben 10
Grüne Butter 222
Grüne Kräutersauce, Frankfurter 224
Grüner Hering 20
Grünes Muschelbrot 51
Grütze, rote 261
Gruyère 15
Guavas mit Kräuterquark 179
Guave (Guayave) 34
Gulaschsuppe, ungarische 239
Gurke 28
–, Illustrierte 177
–, Kartoffelsalat mit 261
Gurken-Rahm-Suppe 236
Gurkensalat mit Krabben 115
– moderne Art 111

H

Hackbraten vom Blech 214
Hackfleisch in der Gefriertruhe 290
Hackfleischkuchen 215
Hackfleischpastete 97
Hackfleisch-Sandwiches 261
Hackmesser 282
Hähnchen-Gemüse-Salat 134
Hähnchensalat mit Spargel 134
Harte Eier mit delikaten Saucen 168
Hartkäse 14
– in der Gefriertruhe 291
Hartwurst 13, 14
Harzer Käse 16
Haselnuß, Chinesische 35
Hausbar 306
Hecht-Mousse mit Shrimps 187
Hefe in der Gefriertruhe 292
Hefekleingebäck in der Gefriertruhe 292
Hefeteig, Brioche- 43
– in der Gefriertruhe, roher 292
Heilbuttsülze 157
Herbstliche Kohlsalate 137
Herbstlicher Obstsalat 143
Hering, Bismarck- 20
–, Brat- 20
–, gebratener 20
–, grüner 20
–, Matjes- 20
–, Räucher- 20
–, Salz- 20
Heringsbutter 12
Heringsplatten mit süßsaurem Gemüse 203
Heringsröllchen-Brot 58
Heringsröllchen mit Maissalat 203
Heringstöpfchen Hausfrauen Art 201
Herrentorte 247
Herzhafte Snacks 73
Herzmuscheln 17, 18
Highball-Grundrezept 307
Himbeeren, Obstsalat mit 144
Hirtenrolle 207
Hirten-Teller 255
Holundersuppe 233
Holsteiner Katenschinken 13
Honigmelone 36
Honig-Quark, Ingwer- 66
Hopfensprossensalat 299
Hühnerbrüstchen in Tartelettes 91
– mit Kiwis und Orangensauce 180
Hühnerbrust im Salatbett 113
Hühnerkeulen mit Salat 252
Hühnerklößchen, China-Suppe mit 240
Hühnerleberfarce 299
Hühnersalat exquisit 115
Hühner-Sülze, Gemüse- 161
Hummer 19
Hummerbutter 12
Hummercocktail 92
Hummerfleisch auslösen 20
Hummer in der Gefriertruhe 290
Hummerkrabben 19
Hummerparfait 299
Hummer, Schlanker 19
Hummer-Tartelettes 192
Hummer, Tiefsee- 19
Husaren-Tatar 216
Hüttenkäse 16

I

Illustre Brötchen 69
Illustrierte Gurke 177
Imperials 17
Indische Feige 35
Indisches Tomaten-Chutney 230
Ingwer 299
Ingwerbirnen 229
Ingwer-Honig-Quark 66
Ingwerpflaumen eingelegt 299
Ingwer, Zwetschgensalat mit 142
Italienische Kalbsbrust 102
Italienischer Obstsalat 273
– Salat 135
– Teller 255
Italienisches Buffet 272

J

Jakobsmuscheln 17, 18
Jakobspilgermuscheln 17
Japanische Mispeln 34
Japan-Suppe 241
Joghurt-Dressing 154
Joghurtsuppe mit Balkangemüse 235
Johannisbeer-Kaltschale 268
Jugendparty, große 260
Julienne 299
Jus 299

K

Kaisergranate 19
Kaki (Kakifeige) 35
Kakipflaume, Kasseler mit 256
Kakipflaumen, gefüllte 181
Kaktusfeige 35
Kaktusfeigen, Obstsalat mit 182
Kalbfleisch in Aspik 206
Kalbfleischterrine 101
Kalbsbrust, italienische 102
Kalbsmedaillon Elysée 84
Kalbsnuß mit Mostarda 207
Kalmare 18
Kalte Braten 22
– Ente 305
– Fischsuppe 235
Kalter Braten mit Obstsalat 258
Kaltes Buffet, klassisches 274
Kalte Tomatensuppe 237
Kaltschale, Brombeer-Ananas- 232
–, Erdbeer-Apfel- 234
–, Johannisbeer- 268
–, Limetten- 232
– mit Aprikosen und Kirschen 233
Kammuscheln 17
Kamtschatkakrabben 19
Kaninchenterrine 99
Kantalupe 36
Kapern 299
Kapernbutter 222
Kapstachelbeeren 35
Kardamom 299
Karibik-Salat 145
Karkasse 299
Karombolen 35
Karotte 29
Karpfen 20
Kartoffel 28
Kartoffel-Pfeffer-Suppe 240
Kartoffelsalat mit Creme-Dressing 120
– mit Gurke 261
– Western Art 136
Kartoffel-Wurst-Salat 117
Käsearten 14
Käsebrötchen mit Haube 70
Käse-Buffet, großes 219
Käsecreme, Curry-Pfirsiche mit 62
– mit Früchten 276
Käsecremeschnitten, pikante 245
Käsedips, Salzschleifen mit 244
Käse-Dreispitzchen 243
Käse, Geflügelsalat mit Schinken und 118
–, Gemüse-Fleisch-Salat mit 130
Käsehörnchen 244
Käsemesser 282
Käse-Paprika auf Tomaten 176
Käseplatte 16
– mit Gorgonzolacreme 218
– mit Käsebällchen, rustikale 218
– mit Käsesalat 275
– mit Schillerlocken 265
Käse richtig einkaufen und aufbewahren 16
Käseringe, Blätterteig- 246
Käse-Salami-Salat 131
Käse, Salat aus Ziegen- 135
Käsesalat-Brot 50
Käsesalat in der Melone 219
–, Käseplatte mit 275
Käse-Schiffchen 245
Käsespießchen 72
Käsestangen 242
Käsetaler 242
Käsetaschen, Blätterteig- 248
Käse, Wieviel pro Person 16
Käse-Windbeutel 246
Käse-Wurst-Salat 219
Kasseler mit Currysauce 204
– mit Kakipflaumen 256
Kasseler-Pastete 96
Kasseler Rippenspeer 13
–, Sauerkrautsalat mit 122
Kastenpasteten 299
Katenschinken, Holsteiner 13
–, Westfälischer 13
Kaviar 299
Kaviarbrot 299
Kaviarbutter 223
Kaviar, Canapé mit 65
Kaviarsahne, Schillerlocken mit 195
Kaviar, Schlemmeressen mit 194
–, Seezungen-Mousse mit 195
–, Wachteleier mit 277
Kerbel 299
Kirschen 35
– in der Gefriertruhe 293
–, Kaltschale mit Aprikosen und 233
Kiwi 35
Kiwisalat mit Orangencreme 146
Kiwis und Orangensauce, Hühnerbrüstchen mit 180
Klassisches Austernessen 184
– Kaltes Buffet 274
Kleine Schneckenpastete 98
Kleines Sonntags-Buffet 275
– Wurstbuffet 267
Klinkhörner 17
Knoblauchbrot 41
Knoblauchbutter 222
Knoblauchessig 221
Knoblauchpresse 282
Knochenschinken 13
Knöcherlsülze 158
Kochkäse 16
Kochwurst 13
Kohlsalate, herbstliche 137
Koksen 17
Königskrabben 19
Kopfsalat 28
Koteletts 23
Krabben 19
–, Bohnensalat mit 113
Krabbencocktail 92
Krabben, Grönland- 19
–, Gurkensalat und 115
–, Hummer- 19
–, Kamtschatka- 19
–, Königs- 19
Krabbenkroketten 74
Krabben-Mango-Cocktail 187

Krabben, Nordsee- 19
–, Norwegische 19
Krabbensülze 164
Krabbentatar-Schnittchen 83
Kräcker 11
Kräckerplatte, große 76
Kräckscheiben, Leberwurst auf 78
– mit Kräuterquark 77
Kräftiges Roggenbrot 40
Kraken 18
Kräuterbutter 12, 222
Kräuter-Eier-Dressing 154
Kräuter in der Gefriertruhe 295
Kräuterkugeln 223
Kräutermatjes mit Paprika 200
Kräutermayonnaise 42
–, gegrillter Schweinehals mit 206
Kräuteröl, würziges 220
Kräuterquark 66
–, Guavas mit 179
–, Kräckscheiben mit 77
Kräutersauce, Frankfurter grüne 224
Kräuter-Shrimps in Avocados 172
Krebse 19
–, Edel- 19
Krebs-Essen, skandinavisches 192
Krebse, Fluß- 19
– in der Gefriertruhe 291
–, Tafel- 19
–, Taschen- 19
–, Tiefsee- 19
Kresse 28
Kressebutter 222
Krill 19
Kronsardinen, süßsaure 199
Kronsbeeren 38
Krustaden 299
Krustentiere 19
–, Kauf von lebenden 19
–, Kochen von lebenden 20
– »pulen«, schälen 19
–, tiefgefrorene 19
Küchenmesser 281
Küchenschere 282
Kugelausstecher 282
Kümmel-Mürbchen 243
Kumquat 35
Kumquatsauce, Bündner Fleisch mit 178

L

Lachsbutter 12
Lachs-Dill-Butter 223
Lachsessen 21
Lachs in der Gefriertruhe 291
– in Riesling-Gelee 157
–, marinierter 188
–, Salatplatte mit 125
Lachsschinken 13, 14
Lachsschnitten mit Gemüsesalat 191
Lachs-Tatar, Canapé mit 65
Ländliches Buffet 268
Languste, getrüffelte 193
– in der Gefriertruhe 291
Langusten 19
Langustenfleisch auslösen 20
Lappen 20
Lauch, gefüllter 174
Lebercreme auf Sellerie 84
Leberparfait, Eiertörtchen mit 169
Leberpastetchen 97
Leberwurst auf Kräckscheiben 78
Lederkarpfen 20
Limaçon 17
Limburger 15
Limette 35
Limettencreme 183
Limetten-Kaltschale 232
Limfjords 17
Litschi 35
Litschipflaume 35
Loquat 34
Lorbeerblätter 299
Lunch-Sandwich 57
Lunch-Teller 252
Lychee 35
Lycheecocktail 181

M

Mainzer Käse 16
Mais-Paprika-Salat 278
Maissalat, Heringsröllchen mit 203
–, würziger 117
Makrelenbrot 59
Makrele, Reissalat mit 127
Mandarine 36
Mango 36
Mango-Cocktail, Krabben- 187
Mango in der Gefriertruhe 293
Manhattan Dry 308
Maracuja 37
Maraschino-Kirschen 299
Marennes 17
Margarine aufbewahren 11
–, gefälliges Servieren von 11
– in der Gefriertruhe 291
Marille 33
Marinade 25, 300
Marinierte Eier 170
Marinierter Lachs (Gravad Laks) 188
Marinierte Riesengarnelen mit Seezungenfilets 186
– Schollenfilets 189
Martini, der klassische 307
– Dry 307
Matjesfilets in Rotweinmarinade 201
– mit Pfeffersahne 199
Matjeshering 20
Matjes in Dillmayonnaise 200
– mit Paprika, Kräuter- 200
–, neue 20
Matjesröllchen nach Gärtnerinnen Art 202
Matjes-Salat, Paprika- 131
Matjesschnitte 53
Matjes-Tatar 202
Mausschinken 13
Mayonnaise, Anchovis- 42
–, Apfel- 42
–, Blitz- 42
–, Champignon- 42
–, Curry- 42
Mayonnaisedip 227
Mayonnaise-Dressing, Muscheln mit 185
Mayonnaise, Kräuter- 42
–, Matjes in Dill- 200
–, Oliven- 42
–, Pickles- 42
– richtig aufbewahren 13
–, Salat- 13
Mayonnaisesauce 278
Mayonnaise, selbstgerührte 41
Mayonnaisesorten 13
Mayonnaise, Tomaten- 42
Mayonnaise-Varianten 41
Medaillons mit Broccolipüree 213
Meeresfrüchte 300
Meerigel 18
Meerohren 17
Meerpolypen 18
Meerrettichbutter 223
Meerrettich in der Gefriertruhe 295
Meerrettich-Sahne, Apfel- 278
–, Schinkenrollen mit 82
Melanzane 26
Melker-Brot 58
Melone 36
–, Baum- 37
Melonencocktail, pikanter 95
Melone in der Gefriertruhe 294
–, Käsesalat in der 219
Melonensalat 140
Melonenspalten mit Parmaschinken und Pfeffermayonnaise 180
Miesmuscheln 17, 18
Milder Sauerkrauttrunk 303
Mineralwasser 302
Mispeln, Japanische 34
Mittelmeer-Salat 274
Mixbecher 306
Mixed Pickles 300
Mixen, richtig 306
Mixer 306
Mohnsemmeln 40
Mohntaler 242
Mohnzöpfe 41
Möhre 29
Möhren-Apfel-Rohkost 151
Möhren-Apfel-Saft 303
Möhren-Boote 174
Möhren in der Gefriertruhe 295
Möhren-Salat, Staudensellerie- 104
–, Wurstspießchen und 257
Mohrrübe 29
Morchel 300
Mörser 282
Mosaikbrot 69
Mostarda 300
Mousse 300
– mit Kaviar, Seezungen- 195
– mit Krabben, Hecht- 187
– von Räucherfisch 198
Mozzarella, Tomatensalat mit 273
Münster 15
Mürbeteig 43
Mürbeteiggebäck in der Gefriertruhe 292
Mürbeteig in der Gefriertruhe, roher 292
Muschelbrot, grünes 51
Muschelcocktail 95
Muscheln, Avocados mit 178
–, Blau- 17
–, Herz- 17, 18
–, Jakobs- 17, 18
–, Kamm- 17
– mit Mayonnaise-Dressing 185
–, Mies- 17, 18
–, Pfahl- 17
–, Teppich- 17, 18
–, Venus- 17
Muschelsalat mit Safransauce 184
– mit Sojabohnensprossen 106
Muschelsülzchen 185
Muschelsuppe 277

N

Nabob-Dukaten 71
Naturkäse 14
Nelken 300
Nelkenpfeffer 300
Netzmelone 36
Neue Matjes 20
New Yorker Sandwich 56
»Nordlicht«-Brötchen 54
Nordseekrabben 19
Norwegische Hummer 19
– Krabben 19
Nudelsalat, bunter 260
– dänische Art 130
Nußschinken 13
Nüsse 37

O

Obatzter 265
Obstbanane 33
Obstsäfte 302
Obstsalat, chinesischer 144
–, herbstlicher 143
– in der Ananas 148
–, italienischer 273
– Jamaika 146
–, kalter Braten mit 258
– mit Himbeeren 144
– mit Kaktusfeigen 182
–, sommerlicher 148
Ochsenschwanzsuppe 239
Ogenmelone 36
Ohio-Sauce 224
Oktopoden 18
Old Fashioned Whiskeycocktail 307
Öl, würziges Kräuter- 220
Oliven 300
–, Appetit- 273
Olivenmayonnaise 42
Olmützer Quargel 16
Opuntia 35
Orange 37
Orangenbutter 222
Orangen-Chutney, Tee-Eier mit 171
Orangencreme, Kiwisalat mit 146
Orangen, Feldsalat mit 108
Orangensaft mit Sekt 273
Orangensalat 147
–, Apfel- 142
Orangensauce, Hühnerbrüstchen mit Kiwis und 180
Orangensuppe mit Vanilleeis 234
Orange, Zwerg- 35
Ostendes 17

P

Palmenherzen 29
Palmenherzencocktail 94
Palmenherzen im Schinkenmantel 91
Palmenmark 29
Palmitos 29
Panama-Cocktail 308
Papaya 37
Papaya-Eiscreme 183
Paprika auf Tomaten, Käse- 176
Paprikabutter 222
Paprika, Kräutermatjes mit 200
Paprika-Matjes-Salat 131
Paprikasalat 104
–, Mais- 278
Paprikaschote 29
Paprikaschoten in der Gefriertruhe 295
Paprikataler 223
Paprika-Wurstbrot 50
Paradies-Cocktail 308
Parfait 300
Pariser Brot 40
Parma-Brot 52
Parmaschinken 13
– und Pfeffermayonnaise, Melonenspalten mit 180
Parmesan 15
Partybrot Schlaraffenland 68
Party-Schnittchen 80
Partysnack, Käsewürfel als 17
Passionsfrucht 37
Pastetchen, Leber- 97
– mit Räucherlachscreme 197
–, Pfifferling- 90
Pastete, Füllen und Schließen der 45
–, Gänseleber- 14
–, Geflügelleber- 14
–, Hackfleisch- 97

Rezept- und Sachregister

Pastete, Kalbsleber- 14
–, Kasseler 96
–, kleine Schnecken- 98
Pasteten 14, 43
–, Farce zum Füllen von 45
Pastetenform, Auslegen der 44
Pastetengewürz 300
Pasteten in der Gefriertruhe 292
Pastete, Schweineleber- 14
–, Seewolf- 98
Pfahlmuscheln 17
Pfeffer 300
Pfefferbutter 223
Pfeffereier mit Bohnensalat 166
Pfeffermayonnaise, Melonenspalten mit Parmaschinken und 180
Pfeffersahne, Matjesfilets mit 199
Pfeffersauce, Radicchiosalat mit 105
Pfifferlingpastetchen 90
Pfifferlingsalat 127
Pfifferlingsülzchen mit Wild 160
Pfirsich 37
Pfirsich-Dressing, Feldsalat mit 151
Pfirsich in der Gefriertruhe 294
Pflaume, Litschi- 35
Phantasie-Eier 167
Philadelphia-Mousse 253
Philadelphia-Tatar 253
Picklesmayonnaise 42
Pikante Käsecremeschnitten 245
– Pizzen 272
Pikanter Melonencocktail 95
– Reissalat 260
– Rindfleischsalat 119
Pikantes Bauernbrot 40
Pikante Schweinsöhrchen 75
Pilzsalat im Tomatenring 112
Pilzterrine 99
Piment 300
Pimpinelle-Essig 221
Pinwheels 55
Piri-Piri 300
Piroggen, Tatar- 248
Pistazien 300
Pizza in der Gefriertruhe 292
Pizzen, pikante 272
Platte Kopenhagen 266
Plattfische filetieren 21, 22
Pochieren 300
Portions-Tatar 217
Portsalut 15
Portugiesen 17
Portweinsauce, Eisbergsalat in 108
Poulardensalat »Angelo« 139
Poulet-Bresse 210
Prairie Oyster 309
Prawn 19
Preiselbeeren 38
– in der Gefriertruhe 294
Prise 300
Pumpernickel in der Gefriertruhe 293
Putenbrust, gespickte 211
Pyrenäenkäse 15

Q

Quark, Apfel- 66
–, Guavas mit Kräuter- 179
– in der Gefriertruhe 291
–, Ingwer-Honig- 66
–, Kräckscheiben mit Kräuter- 77
–, Kräuter- 66
Quarksauce 168
Quarkschnitte 53
Quark, Speise- 16
–, Vitamin- 66
–, Zwiebel- 268

R

Radicchio 29
Radicchiosalat mit Pfeffersauce 105
Radicchio-Spinat-Salat 109
Radieschen 29
– zum Garnieren 30
Rahmfrischkäse 16
Rahm-Suppe, Gurken- 237
Rahne 30
Rapunzel 28
Räucheraal auf Eierstich 81
– mit milder Füllung 62
Räucheraal-Teller 251
Räucherfisch-Ecken 71
Räucherfisch, Mousse von 198
–, Sauerkrautsalat mit 122
Räucherhering 20
Räucherlachscreme, Pastetchen mit 197
Räucherplatte mit pikanten Salaten 199
Rauchfleisch, Roquefortbirnen mit 251
Ravigote 300
Raymond Hitch 308
Reeder-Frühstück 58
Rehrücken mit gefüllten Birnen 209
– tranchieren 25
Reis-Salat, Apfel- 278
–, bunter 116
– mit Makrele 127
– mit Thunfisch 119
–, pikanter 260
Relish 300
–, Stachelbeer- 229
Remoulade 41
Remouladensauce 41
–, Roastbeefplatte mit 205
Rettich 30
Rettich-Apfel-Salat 138
Riesengarnelen 19
Rinderfilet, glasiertes 204
Rinderfiletscheiben, garnierte 212
Rindfleischsalat, pikanter 119
Rippchen in Aspik 159
Rippenbraten in Scheiben schneiden 24
Rippenspeer, Kasseler 13
Roastbeefbrot 58
Roastbeefplatte mit Remouladensauce 205
Roastbeef-Sandwich 57
Roggenbrötchen 41
Roggenbrot, kräftiges 40
Roher Champignonsalat 110
– Schinken 14
Rohkost, Möhren-Apfel- 151
Rohkostplatte, gemischte 150
Rohwurst 13
Rohzucker (Farinzucker) 298
Rollmops 20
Rollschinken 13, 14
Romadur 16
Römischer Salat 30
Roquefort 15
Roquefortbirnen mit Rauchfleisch 251
Roquefort-Creme, Fenchel mit 173
Roquefort-Dressing 154
Roquefort-Schiffchen 85
Roquefortschnittchen, gebackene 79
Rote Bete 30
– – in der Gefriertruhe 295
Rote Endivie 29
– Grütze 261
– Rübe 30
Rotkohlsalat 137
Rotweine 304
Rotweinmarinade, Matjesfilets in 201
Royal-Cocktail 308
Rückenbraten 23
Rum-Martini 307
Rumsauce, Apfelsalat mit 141
Rundfische filetieren 22
Russische Eier im Tomatenring 259
– Sauce 168
Rustikale Käseplatte mit Käsebällchen 218
– Wurstplatten 263

S

Safran 300
Safransauce, Muschelsalat mit 184
Säfte 302
Sägemesser 282
Sahnedip 227
Sahne-Eier mit Chicoréesalat 87
Sahne in der Gefriertruhe 291
Salamibrot mit Eiersalat 50
Salami-Salat, Käse- 131
Salamitütchen, Brot mit 53
Salat aus weißen Bohnen 120
– aus Ziegenkäse 135
– »Gartenlaube« 129
Salatkorb 283
Salat Maxim 277
Salatplatte des Küchenchefs 129
–, gemischte 107
– große 275
– mit Lachs 125
– Riviera 128
Salatschleuder 283
Salbei-Essig 221
Salsa verde, Gemüsesalat-Platte mit 272
Salzgebäck in der Gefriertruhe 293
Salzhering 20
Salzschleifen mit Käsedips 244
Sandgarnelen 19
Sangria 306
Sandwich, Club- 56
Sandwiches 11
Sandwich, Lunch- 57
–, New Yorker 56
–, Roastbeef- 57
Sarde de Beccafico (Gefüllte Sardinen) 89
Sardinen, gefüllte 89
Sauce tatare 225
– Vinaigrette 225
Sauerkrautsalat mit Früchten 122
– mit Kasseler 122
– mit Räucherfisch 122
Sauerkrautsalat-Varianten 122
Sauerkrauttrunk, milder 303
Sauermilchkäse 16
Sbrinz 15
Scallops 17
Scampi 19
Scampi-Canapé 65
Scampi mit Aniscreme 186
Schafkäse, eingelegter 228
Schälmesser 282
Schaltiere 17
–, Einkauf lebender 18
Schichtkäse 16
Schiffchen (Barkets) 301
– Marivaux 301
Schillerlocken, Käseplatte mit 265
– mit Kaviarsahne 195
Schinkenbutter 223
Schinken-Ei-Brot 50
– in der Gefriertruhe, roher 290
Schinkenmantel, Palmenherzen im 91
Schinken-Mousse 86
Schinkenplatte, delikate 264
Schinkenröllchen à la Hawaii 63
Schinkenrollen mit Meerrettichsahne 82
Schinken-Salat, Avocado- 139
–, Eiertörtchen mit 169
Schinkensorten 13
Schinken-Sülze, Gemüse- 162
Schinken-Tartelettes 249
Schinkentörtchen, Schweizer 269
Schinken und Käse, Geflügelsalat mit 118
Schlanker Hummer 19
Schlemmeressen mit Kaviar 194
Schmelzkäse 14, 16
Schneckenpastete, kleine 98
Schnecken, Spitze Strand- 17
–, Strand- 17
–, Ufer- 17
–, Weinberg- 17
–, Wellhorn- 17
Schnittchen einfrieren 289
– zum Drink 11
Schnittkäse 14, 15
–, halbfeste 14
–, halbfette 15
– in der Gefriertruhe 291
Schnitzel 23
Schokoladencreme, feine 279
Schollenfilets, marinierte 189
Schollenröllchen à la Palais 85
Schorle 305
Schulbrote einfrieren 289
Schwarzgeräuchertes 13
Schwarzwälder Schinken 13
Schwarzwurzeln in der Gefriertruhe 295
Schweden-Teller 254
Schweinebauch dänische Art 214
Schweinebraten, gesülzter 159
Schweinefuß, gefüllter (Zampone) 103
Schweinehals mit Kräutermayonnaise, gegrillter 206
Schweizer Einladung 269
– Salat 116
– Schinkentörtchen 269
Seefisch 20
Seegurken 18
Seeigel 18
Seekrebsschwänze 19
Seeohren 17
Seewalzen 18
Seewolf »Nizza« 190
Seewolfpastete 98
Seewolf-Tatar 188
Seezungenfilets, marinierte Riesengarnelen mit 186
Seezungen-Mousse mit Kaviar 195
Sekt 304
Sekt-Cocktail 308
Sekt, Orangensaft mit 273
Selbstgerührte Mayonnaise 41
Sellerie 30
– in der Gefriertruhe 295
Sellerieröllchen 175
Sellerie-Saft, Tomaten- 303
Selleriesalat 111
–, Apfel- 136
– mit Avocado 152
Sellerietörtchen 80
Semmeln, Mohn- 40
Senf 301
Senfbutter 223
Senffrüchte 301
Servieren, richtig 306
Sherry-Sauce 155
Shrimps 19
–, Hecht-Mousse mit 187
– in Avocado, Kräuter- 172
– in der Gefriertruhe 291
–, Sülzring mit 156
Silvester an der Seine 277
Sizilianischer Fruchtsalat 145
Sizilianischer Salat aus »frutti di mare« 88
Skandinavisches Krebs-Essen 192

Rezept- und Sachregister

Smörgås-Bord 270, 301
Smørrebrød 301
Smørrebrød-Favoriten 58
Snacks 301
–, herzhafte 73
Soda-Grundrezept 307
Sojabohnenkeimlinge 31
Sojabohnensprossen 31
–, Muschelsalat mit 106
Sojasprossen 31
Soleier mit Tomaten-Chutney 171
Sommerlicher Obstsalat 148
Sommersülze 165
Sonntags-Brot 55
Sorbet, Champagner- 309
Sorbet-Grundrezept 309
Sour-Grundrezept 308
Spargel 31
–, Forellentoast mit 197
–, Hähnchensalat mit 134
– in der Gefriertruhe 295
Spargel-Knäckebrot 52
Spargel mit geräucherter Forelle 250
Spargelplatte Gärtnerin Art 128
Spargelsalat 110
Speckklößchen, Fleischbrühe mit 238
Speisequark 16
Spiegelkarpfen 20
Spinat-Salat, Radicchio- 109
Spitze Strandschnecken 17
Spritzbeutel 283
Spritzer 301
Stachelbeeren 38
–, Chinesische 35
Stachelbeer-Relish 229
Stachelbirne 35
Stangenbohnen 26
Stangenweißbrot, französisches 11
Staudensellerie-Möhren-Salat 104
Steinpilzcocktail 93
Stilton, Blauer 15
Stör mit Feinschmecker-Sauce, geräucherter 198
Strainer 306
Strandschnecken 17
Streichwurst 14
Sud 301
Sülzchen, Erbsen- 160
– mit Wild, Pfifferling- 160
–, Muschel- 185
Sülze, Gänsekeulen in Gemüse- 163
–, Gemüse-Hühner- 161
–, Gemüse-Schinken- 162
–, Heilbutt- 157
–, Knöcherl- 158
–, Krabben- 164
– mit Fisch, Tomaten- 156
– nach Hausmacher Art 158
Sülzenpulver 296
Sülze, Schweinskopf- 14
Sülzring mit Shrimps 156
Sundries 11
Supersalat 132
Suppe, Gurken-Rahm- 237
–, Holunder- 233
–, Japan- 241
–, kalte Fisch- 235
–, kalte Tomaten- 237
–, Kartoffel-Pfeffer- 240
– mit Balkangemüse, Joghurt- 235
– mit Haube, Fisch- 241
– mit Hühnerklößchen, China- 240
–, Muschel- 277
–, Ochsenschwanz- 239
–, überbackene Zwiebel- 238
–, ungarische Gulasch- 239
Süßmilchkäse 14
Süßsaure Kronsardinen 199
Süßsaures Apfel-Chutney 231
Süßwasserfisch 20
Süßwasserfische, Einkauf noch lebender 20

T

Tabascosauce 301
Tafelkrebse 19
Tafeltrauben 38
Tafelwasser 302
Tamarillo 33
Tartelettes 301
–, Hühnerbrüstchen in 91
Taschenkrebse 19
Tatar-Buffet 217
Tatar auf Vollkornbrot 216
Tatarhäppchen 82
Tatar, Husaren- 216
– in der Gefriertruhe 290
–, Philadelphia- 253
Tatar-Piroggen 248
Tatar, Portions- 217
–, Seewolf- 188
Tee-Eier mit Orangen-Chutney 171
Teppichmuscheln 17, 18
Terrine, Auslegen und Garen der 46
–, Bauern- 100
–, Kalbfleisch- 101
–, Kaninchen- 99
Terrinen 43, 301
–, Farce zum Füllen von 45
Terrine, Pilz- 99
–, Wild- 101
Teufelsremoulade 301
Thousand-Islands-Dressing 155
Thunfisch, Reissalat mit 119
Thunfischsalat 114
Thymian 301
Tiefgefrorenes Geflügel 24
Tiefseegarnelen 19
Tiefseehummer 19
Tiefseekrebse 19
Tilsiter 15
Tintenfische 18
Toast Melba 11
Toast mit Spargel, Forellen- 197
Toasts, überbackene 11
Tomate 31
Tomatenbutter 12
Tomaten-Chutney, indisches 230
–, Soleier mit 171
Tomaten-Cocktail 309
Tomaten Delicato 176
Tomatendip 227
Tomaten, gefüllte 31, 72
–, grüne 301
–, Häuten von 31
– in der Gefriertruhe 295
Tomatenmayonnaise 42
Tomatenmesser 282
Tomaten-Mousse 86
Tomatenring, russische Eier im 259
Tomatensalat Balkan Art 105
–, Bananen- 140
– mit Mozzarella 273
Tomatensauce, Forellenfilets mit 189
Tomaten-Sellerie-Saft 303
Tomatensülze mit Fisch 156
Tomatensuppe, kalte 237
Tontopf 22, 23, 24
Torte, Herren- 247
Toskanische Crostini 79
Tranchen 301
Tranchierbesteck 282
Tranchierbrett 23
Tranchieren einer Keule 23
– von Braten 23
Trepange 18
Trinktemperatur des Weines 304
Trüffel 31
Trüffelbutter 222

U

Überbackene Toasts 11
– Zwiebelsuppe 238
Überglänzen 301
Uferschnecken 17
Ungarische Gulaschsuppe 239

V

Vanille-Eiscreme 47
Vanilleeis, Orangensuppe mit 234
Vegetarier-Brot 52
Venusmuscheln 17
–, Amerikanische 17
Verpackungsmaterial zum Einfrieren 287
Verzieren 283 ff.
Vorderschinken, gekochter 13
Vorfrieren 287
Vinaigrette, Sauce 225
Vitaminquark 66
Vitello Tonnato 215

W

Wacholderbeeren 301
Wachsbohnen 26
Wachteleier mit Kaviar 277
Wachteleier-Törtchen 81
Wachteln, gefüllte 211
Waldmeisterbowle 305
Waldorf-Salat 274
Walliser Käse 15
Wassermelone 36
–, gefüllte 149
Weichkäse 14, 15, 16
– in der Gefriertruhe 291
Weichtiere 18
Weinbergschnecken 17
Weinkunde, kleine 304
Wein lagern 304
Weintrauben 38
Weintraubensalat, feiner 143
Wein, Trinktemperatur 304
Wein zu Speisen 304
Weißbrot in der Gefriertruhe 293
Weiße Bohnen, Salat aus 120
Weißkohl 31
Weißkohlsalat 137
Weißlacker 15
Weißweine 304
Weißweingelee, Grundrezept 47
Weizenkeimbrot 39
Wellhornschnecken 17
Western-Brötchen 54
Westfälischer Katenschinken 13
Whisky Fizz 308
Whisky Highball 307
Whisky Sour 308
White-Lady-Cocktail 308
Whitestables 17
Wiegemesser 282
Wild 24
– bardieren 25
Wildbret marinieren 25
Wildfische 20
Wild, Garprobe für 25
Wildgeflügel 24
– tranchieren 25
Wildkeule tranchieren 25
Wildkrusteln 73
Wildschweinrücken, glasierter 208
Wild spicken 25
Wildtaler 64
Wildterrine 101
Windbeutel, Käse- 246
Windsor-Salat 301
Wirsingsalat 137
Wodka-Martini 307
Wölleken 17
Wollmispeln 34
Wurstbrot, Paprika- 50
Wurst, Brüh- 14
Wurstbuffet, kleines 267
Wurst, Dauer- 13
–, Dips zu 227
–, Koch- 13
Wurstplatten, rustikale 263
Wurst, Roh- 13
Wurstsalat im Mai 121
–, Kartoffel- 117
–, Käse- 219
–, Zervelat- 123
Wurstsorten 13
Wurstspießchen und Möhrensalat 257
Wurstwaren 13
Würzbutterstreifen 70
Würzchampignons 228
Würziger Maissalat 117
Würziges Kräuteröl 220

Y

Ysop 301

Z

Zampone (Gefüllter Schweinefuß) 103
Zervelatwurst 13
Zervelatwurstsalat 123
Ziegenkäse, Salat aus 135
Zitrone 38
Zitronenessig 221
Zitronenmelisse 301
Zucchini 32
Zuchtfische 20
Zuckermais in der Gefriertruhe 295
Zunge in der Gefriertruhe 290
– mit Gemüsestreifen, geräucherte 256
Zungenbrot 58
Zwerggarnelen 19
Zwergorange 35
Zwetschgensalat mit Ingwer 142
Zwiebel 32
Zwiebelquark 268
Zwiebelringe 32
Zwiebelsuppe, überbackene 238
Zwiebelwürfel 32

Super: 1400 Farbfotos machen Kochen, Braten, Backen, Garnieren und Verzieren zum Vergnügen wie noch nie!

Christian Teubner/Annette Wolter
Backvergnügen wie noch nie
320 Seiten, 400 Farbfotos, Zeichnungen. Abwaschbarer Glanzeinband. Großformatiger Geschenkband.

Von der Gastronomischen Akademie mit der Silbermedaille ausgezeichnet.

So ein Backbuch hat's noch nie gegeben. Hier ist das erste große Bild-Backbuch für alle Anlässe. Mit den 555 besten, originellsten und raffiniertesten Back-Ideen der Welt:

Von Großmutters Napfkuchen und großer Torten-Nostalgie, klassisch-raffinierter Weihnachtsbäckerei zu den beliebtesten Obstkuchen – von rustikalen Brotlaiben, Snacks und Schmalzgebäck bis zu verführerischen Pizza-Variationen.

Jedes Rezept mit brillanter farbiger Abbildung (die schönsten, die Sie je gesehen haben). Einfach ansehen, auswählen, nachbacken – alles gelingt! Mit großem Ratgeberteil und vielen nützlichen Tips aus praktischer Erfahrung.

Arne Krüger/Annette Wolter/Christian Teubner
Kochvergnügen wie noch nie
340 Seiten, 600 Farbfotos, Zeichnungen. Abwaschbarer Glanzeinband. Großformatiger Geschenkband.

Von der Gastronomischen Akademie mit der Silbermedaille ausgezeichnet.

So ein Kochbuch hat's noch nie gegeben. Hier ist das erste große Bildkochbuch für alle Anlässe. Mit den 777 besten Koch- und Anrichte-Ideen der Welt.
Einfach kochen, was gefällt! Ob Suppe, Braten, Kuchen oder Salat – alles gelingt mühelos; denn die Rezepte sind in eigener Probeküche ausprobiert, sorgfältig abgeschmeckt und dann nochmals von erfahrenen Hausfrauen auf „Herz und Nieren" getestet. **Doppelt geprüft** schmeckt's besser. **Das ist einmalig:** Alle Rezepte mit farbig-brillantem Foto. Damit die tägliche Auswahl leicht und vergnüglich wird.

400 Farbfotos

600 Farbfotos

400 Farbfotos

Die Superleistung von Gräfe und Unzer.

Die Autoren

Christian Teubner
war früher Konditormeister. Seit vielen Jahren ist er aber vielbeschäftigter gastronomischer Fotograf. In seinem Studio für Lebensmittelfotografie entstehen Meisterwerke kulinarischer Aufnahmen, und aus seiner Probeküche kommen verlockende Kreationen von neuen Rezepten. Christian Teubners Arbeiten sind in ganz Europa ein Begriff, denn wo es um Küche und Keller geht – ob Buch, Plakat, Film oder Zeitschrift –, erkennt man seine »Handschrift«.

Annette Wolter
gehört zu den führenden Kochbuch-Autoren im deutschen Sprachraum. Seit über fünfzehn Jahren sind Kochen und Haushalt ihr Ressort. Annette Wolter begann als Mitarbeiterin großer Frauenzeitschriften. Heute ist sie anerkannte Expertin im Bereich Küche und Keller, Autorin erfolgreicher Kochbücher und mehrfache Preisträgerin der »Gastronomischen Akademie Deutschlands«.

3. Auflage 1982.

Nachdruck, auch auszugsweise, ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlages nicht gestattet.
© 1980 Gräfe und Unzer GmbH, München.
Redaktion: Susi Piroué und Brigitta Stuber.
Layout: Manfred Lüer.
Einbandgestaltung: Gundula Freyse.
Zeichnungen: Ingrid Schütz.
Reproduktion der Farbbilder: Graphische Anstalt Ernst Wartelsteiner, Garching.
Satz und Druck: Druckerei Georg Appl, Wemding.
Bindung: Conzella, Verlagsbuchbinderei Urban Meister, München.

ISBN 3-7742-5203-3

Das neue große Bildkochbuch der Kalten Küche.

Mit den 555 besten Garnier-Ideen der Welt – ganz in Farbe!

Gräfe und Unzer